

**DENSITÀ DI IMPIANTO**

5.000 ceppi/ha

**RESA PER ETTARO**

60 q/ha

**GRADAZIONE ALCOLICA**

13,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

16° - 18° C

**FORMATI DISPONIBILI**

750 ml - 1500 ml 3000 ml

**POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO**

6-8 anni

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE**

1979

TIPOLOGIA DI TERRENO

L'altitudine dei vigneti è compresa tra 350 e 600 metri. I terreni ricadono sulla formazione geologica dell'alberese, originatasi dai depositi marini pliocenici. Ne sono derivati suoli dalla tessitura argillosa, con buon drenaggio interno.

METODO DI ALLEVAMENTO

Guyot e Cordone Speronato.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Raccolta meccanica e manuale. Alla ricezione delle uve vengono fatte fermentate in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Il periodo a contatto con le bucce varia dalle 2 alle 4 settimane con costante controllo dell'estrazione. In seguito, i vini svolgono la fermentazione malolattica in acciaio a cui segue un periodo di circa 12 mesi in botti di rovere di Slavonia. Prosegue affinamento in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino intenso e vivace.

PROFUMO: spiccano note di frutta rossa fresca e viola mammola.

SAPORE: armonico e fresco, con un tannino ben integrato, di ottima beva.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna con primi piatti al sugo della cucina tradizionale, con le carni bianche e arrosto e formaggi di media stagionatura.

