



RINNI

Nome del vino: RINNI

Uve: Magliocco dolce 100%

Tipologia terreno: argilla rossa

Zona di produzione: Saracena, c.da Rinni

Altitudine vigneto: 350 mslm

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Sesto d'impianto: m. 2,20 x m. 1,00

n. ceppi per ettaro: 4.600

epoca vendemmia: seconda decade di settembre

grado alcolico: 13,5°

nel vigneto: pratica della agricoltura biologica certificata Bioagricert, utilizzo di letame e sovescio.

vinificazione: macerazione pre fermentativa a freddo per 2 giorni; fermentazione in acciaio termo controllata con macerazione per almeno 30 giorni. Imbottigliato dopo 12 mesi.

affinamento: a; in bottiglia minimo 12 mesi prima della commercializzazione

n. bottiglie prodotte: 4000

temperatura di servizio: 16-18°

Esame visivo: Rosso rubino.

Esame gustativo: È un vino di buona struttura, equilibrato, di buona intensità. L'ingresso in bocca è secco, buona sapidità, mediamente tannico.

Esame olfattivo: speziato, che va dal chiodo di garofano al pepe nero. Poi il bouquet si apre e si sente frutta a bacca rossa come la prugna e la ciliegia.

Bottiglia: 75 cl.