



ROSSOVIOLA

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 3 giorni; fermentazione in acciaio termo controllata con macerazione per almeno 30 giorni

affinamento: in legno, per 12 mesi in barriques di Allier media tostatura; in bottiglia, per minimo 36 mesi prima della commercializzazione

n. bottiglie prodotte: 9000

temperatura di servizio: 16-18°

Esame visivo: Rosso rubino.

Esame gustativo: È un vino elegante, equilibrato, di buona intensità, armonico. L'ingresso in bocca è diretto, secco, avvolgente, buona sapidità, mediamente tannico con buona acidità.

Esame olfattivo: Al naso presenta una bella speziatura, un ventaglio olfattivo molto intrigante che va dal chiodo di garofano al pepe nero. Poi il bouquet si apre e si sente la prugna e la marasca, note salmastre e poi ancora erbe officinali.

Bottiglia: 75 cl.