

La Piotta

OLTREPO

LINEA 89/90

Rosso

ROSSO FERMO



TIPOLOGIA:

Rosso fermo

VITIGNI:

Barbera
Cabernet Sauvignon

TERRENO:

Calcareo/Argilloso

VINIFICAZIONE:

Dopo un'attenta vendemmia manuale e successivamente alla pigiadiraspatura il mosto viene avviato alla fermentazione con le bucce a temperatura controllata per 15-20 giorni, durante la quale sono eseguiti più rimontaggi. Al termine della fermentazione alcolica si procede con la svinatura. Affinamento per 12 mesi in Tonneaux

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore rosso carico, ha profumo intenso ed elegante con sentori composti di piccoli frutti rossi, prugna a cui si aggiungono note speziate e erbacee. Al palato dimostra buona struttura, eleganza ottimo equilibrio e una grande morbidezza

GRADAZIONE ALCOLICA:

14 %vol

ABBINAMENTI:

Si abbina ottimamente a carni rosse, selvaggina, cacciagione e formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16-18°C

CONSERVAZIONE:

In luogo fresco e asciutto per 36-48 mesi

FORMATO:

0,75 l

Contiene solfiti

WWW.LAPIOTTAOLTREPO.IT