

Rosso dei Dossi

IL NOSTRO AUTUNNO

Rosso dei Dossi è il risultato di uve perfettamente mature e di una lunga e paziente macerazione sulle bucce, da cui deriva il suo caratteristico colore rosso rubino brillante. Il tempo trascorso ad affinare in cantina permette ai suoi aromi complessi e alla sua struttura elegante di armonizzarsi appieno prima di arrivare nel calice.

Al naso è pieno, con sentori di frutti rossi integrati alla nota tostata dell'affinamento in rovere. Alla beva è di buona struttura, avvolgente con morbide note tanniche. Si accompagna con piatti elaborati a base di carne. Perfetto con selvaggina e formaggi stagionati.



VINO ROSSO

VIGNETO

Altitudine: 200 - 250 s.l.m.

Terreno: morenico recente

Allevamento: guyot

Densità d'impianto: 5.500 piante/Ha

Resa per ettaro: 100 q.li/Ha

VENDEMMIA

L'uva viene raccolta a mano e riposta in cassette. Solitamente effettuata nell'ultima decade di settembre, con la selezione delle uve in cantina.

VINIFICAZIONE

L'uva viene diraspata e dopo la macerazione sulle bucce per circa una settimana, pressata con presse pneumatiche a polmone. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox con controllo costante della temperatura. Una parte del vino ottenuto affina in barriques per circa 12 mesi. Una volta imbottigliato il vino sosta in cantina per circa 6 mesi prima di essere immesso sul mercato.

DATI ANALITICI

Alcool: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 gradi

DISPONIBILE NEI FORMATI

Classica 0,75L