



NOTE TECNICHE

VITIGNI: croatina, barbera e uva rara

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4.000 ceppi per ettaro

ESPOSIZIONE: sud, sud-est

Le uve, raccolte manualmente nei vigneti attorno all'azienda, subiscono una pigiadiraspatura soffice che elimina il raspo e prepara il mosto, ricco di bucce, al processo fermentativo. La fermentazione alcolica è indotta con l'utilizzo di lieviti selezionati e si svolge a temperatura controllata. La fermentazione alcolica è arrestata a freddo al fine di mantenere il residuo zuccherino desiderato per dare dolcezza al vino. Le parti solide sono poi separate dal mosto tramite pressatura. Al mosto-vino sono aggiunti tannini nobili per accentuarne la struttura e la finezza. L'illimpidimento avviene in vasche di acciaio a bassa temperatura. Il vino è poi messo in autoclave per la seconda fermentazione, indotta da lieviti selezionati che gli conferiscono una frizzantezza naturale. Il vino è infine filtrato, stabilizzato e imbottigliato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

VISTA: colore rosso intenso con riflessi violacei.

OLFATTO: il profumo è intenso, vinoso, fruttato e floreale.

GUSTO: al palato è piacevolmente dolce e carezzevole.

ABBINAMENTI: è un vino da dessert che si abbina particolarmente bene con pasticceria secca e crostate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14 °C

GRADO ALCOLICO: 7,5% vol

(grado indicativo, variabile a seconda dell'annata)

CONTIENE SOLFITI.

RICONOSCIMENTI

Gambero Rosso 2019: Due Bicchieri (segnalato per rapporto qualità/prezzo)

Il Golosario 2020, 2021 e 2022: Menzione

AIS Viniplus Lombardia 2019: Tre Rose Camune

