

L'ODOLA

Rosso dell'Emilia I.G.P.

Vino dal colore rosso rubino, ottenuto dalla selezione di uve di collina. Si caratterizza per le note di frutta rossa matura e per una tannicità che gli dona corpo.



CARATTERISTICHE

DENOMINAZIONE	Rosso dell'Emilia IGP
TIPOLOGIA	Vino IGP rosso, secco, tranquillo
UVAGGIO	Uve rosse
BOTTIGLIE PRODOTTE	2.000
DATI ANALITICI	Alcol 13% vol, zuccheri residui 4 g/l, acidità totale 5,5 g/l

VITICOLTURA

AREA DI PRODUZIONE	Vigneti di Borzano (170 m. slm) e Visignolo (300 m. slm)
TERRENO	Di medio impasto tendente all'argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato
DENSITÀ DI IMPIANTO	3300 viti/ha
METODO DI COLTIVAZIONE	Integrato
EPOCA DI RACCOLTA	Fine settembre

VINIFICAZIONE

TECNOLOGIA	Pigiatura e macerazione di 5-7 giorni. Pressatura soffice. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata
AFFINAMENTO	Parte in barriques di legno francese per circa 12 mesi e il resto in acciaio

CARATTERI ORGANOLETTICI

COLORE	Rosso rubino intenso con riflessi aranciati
PROFUMO	Ampio, con sentori di frutta matura
SAPORE	Asciutto, tannico, persistente

CONSIGLI GASTRONOMICI

TEMPERATURA DI SERVIZIO	14-16°C
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Primi, carni rosse

INFORMAZIONE TECNICHE

CAPACITÀ BOTTIGLIE	750 mL
CODICE EAN	8 053904 450237

CONSIGLI PER UN CORRETTO SMALTIMENTO

	BOTTIGLIA	CAPSULA	TAPPO	SCATOLA
cos'è	VETRO	PVC, OIVINO	SUGHERO	CARTA
dove va	RACCOLTA VETRO	PLASTICA	ORGANICO	RACCOLTA CARTA

Verifica le disposizioni del tuo comune - Separa le componenti e conferisce in modo corretto