

PASSIONI D'AUTUNNO

Vino ottenuto da uve appassite

Vino dolce ottenuto dalla vinificazione di uve Malbo Gentile lasciate appassire in pianta e dopo un lungo invecchiamento in legno.

Si caratterizza da note di frutta rossa sotto spirito e balsamico. Il gusto è dolce, caldo, morbido, con un nota tannica.



CARATTERISTICHE

DENOMINAZIONE	Vino da uve appassite
TIPOLOGIA	Vino rosso, dolce
UVAGGIO	Malbo Gentile 100%
BOTTIGLIE PRODOTTE	3.000
DATI ANALITICI	Alcol 14,5% vol., zuccheri residui 100 g/l, acidità totale 5 g/l

VITICOLTURA

AREA DI PRODUZIONE	Vigneti di Borzano e Scandiano (170 m. s.l.m)
TERRENO	Di medio impasto, alluvionali
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO	3300 viti/ha
METODO DI COLTIVAZIONE	Integrato
EPOCA DI RACCOLTA	Inizi ottobre, dopo un mese di appassimento in pianta

VINIFICAZIONE

TECNOLOGIA	Appassimento in pianta. Pigiatura e macerazione. Pressatura soffice. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata
AFFINAMENTO	In barriques di rovere per almeno 8 anni

CARATTERI ORGANOLETTICI

COLORE	Rosso porpora intenso
PROFUMO	Etereo, frutta rossa, ciliegie sotto spirito
SAPORE	Dolce, caldo

CONSIGLI GASTRONOMICI

TEMPERATURA DI SERVIZIO	Dai 10°C ai 18°C
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Fine cena, cioccolato

INFORMAZIONE TECNICHE

CAPACITÀ BOTTIGLIE	375 mL
CODICE EAN	8 053904 450169

CONSIGLI PER UN CORRETTO SMALTIMENTO

BOTTIGLIA	CAPSULA	TAPPO	SCATOLA
005 è VETRO	PVC	SUGHERO	CARTA
dove va RACCOLTA VETRO	PLASTICA	ORGANICO	RACCOLTA CARTA

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