

L'ODOLA

Rosso dell'Emilia IGP

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 di lambrusco e vitigni internazionali
BOTTIGLIE PRODOTTE	2.000
DATI ANALITICI	Alcol 12% vol, zuccheri residui 4 g/l, acidità totale 5,5 g/l - per 100 mL E= 71 kcal/294 kJ

VITICOLTURA

AREA DI PRODUZIONE	Vigneti di Borzano (130 m. slm) e Visignolo (280 m. slm)
TERRENO	Di medio impasto tendente all'argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato
DENSITÀ DI IMPIANTO	3300 viti/ha
METODO DI COLTIVAZIONE	Integrato con certificazione SQNPI
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

E-LABEL CON INFORMAZIONI
NUTRIZIONALI E INGREDIENTI



label.tasto.io/678675404034f2002b80229c