

Scheda Informativa

Area di produzione: Castel San Giovanni

Vigneti: Ottenuto con uve del vigneti bonarda e barbera.

Sistema di allevamento: Guyot

Notizie sul vitigno: Uvaggio tra Barbera (70%) e Bonarda (30%)

Vinificazione: Tradizionale in rosso con lunga permanenza delle bucce a contatto con il mosto. La macerazione ha una durata all'incirca di 10 giorni durante i quali si completa la fermentazione alcolica ad una temperatura di 28-30°C.

Affinamento: Il vino rimane per 3 anni in botti di rovere francesi Moreau. Segue all'imbottigliamento un periodo di 3-4 mesi in bottiglia.

Caratteristiche: E' un vino che esprime il potenziale varietale esaltato del legno di rovere. Da bersi a non meno di 20° va stappato 2 ore prima e, se possibile, scaraffarlo, curandone sempre la temperatura.

Alcol: 12,5°

