

VINO ROSSO

NSA-NO SULPHITES ADDED

COME TRADIZIONE INSEGNA: NATURALE E SENZA SOLFITI



 **DENOMINAZIONE**

Garda DOC Rosso

 **VITIGNO**

Rebo

 **TERRENO**

Terreno morenico ciottoloso di secondo livello (200 mt slm).

 **ALLEVAMENTO**

Guyot monolaterale a 6 gemme.

 **DENSITÀ PER ETTARO/RESA PER PIANTA**

5000 piante/ha – 1,2 kg/pianta.

 **LAVORAZIONE**

Uve raccolte a mano – Macerazione sulle bucce – Fermentazione a 22-24°C per 20/24 giorni – Fermentazione malolattica in vasche di acciaio per 20 giorni circa – Affinamento in vasche d'acciaio per 6 mesi circa – Immediatamente messo in bottiglia per sfuggire alle ossidazioni.

 **VISTA**

La sua impronta è di colore rosso rubino limpido, con riflessi violacei. La struttura degli estremi di medio corpo e il nucleo glicerico di buona consistenza, la viscosità si denota osservando le pareti del bicchiere.

 **NASO**

Al naso le sensazioni olfattive sono audaci e decise, la frutta rossa è ampia e mediamente matura, con sfumature di ciliegia e prugna.

 **PALATO**

Al palato risulta ampio ed avvolgente, estremamente vinoso. In bocca si intrecciano trame di fragola e prugna che donano freschezza, attenuando il calore dei frutti rossi del Rebo.

 **ABBINAMENTI**

Nell'abbinamento è un vino che si sposa con carni rosse alla griglia oppure una battuta di fassona.

 **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

Servire ad una temperatura tra 14 e 16° C in bicchiere ampio a forma di tulipano chiuso.

 **NOTE ORGANOLETTICHE**

Rosso rubino, note audaci di frutta rossa matura, vinoso e dal tannino deciso.



0,75L

FORMATI
DISPONIBILI