

Podere ai Valloni

Vino Rosso bio Gratus 2020

Forma di allevamento	Vigna a Guyot
Età media dei vigneti	35 anni
Altitudine dei vigneti	480 mt.
Estensione dei vigneti	3,5 ettari
Terreno	roccioso porfirico
Resa per ettaro	50 q/ha

Vinificazione e produzione

L'uva, coltivata secondo i metodi dell'agricoltura biologica, viene sottoposta a vendemmia con l'eliminazione dei grappoli ed acini che non abbiano completato a perfezione il processo di maturazione. Dopo la pigiatura e la fermentazione, protratta per 7-9 giorni, il vino viene travasato in vasca d'acciaio e sottoposto poi a successivi travasi per eliminare i depositi fecciosi. Il vino viene poi affinato per ulteriori 12 mesi in botti di rovere da 25 ettolitri e in seguito imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche

Vista	Il colore è un rosso rubino intenso.
Olfatto	Il naso è complesso, fruttato con note di ciliegia macerata, petali di rosa, arancia rossa e pepe bianco.
Gusto	Il tannino è presente ma non prevalente; il vino è equilibrato, di buona persistenza e grande eleganza.

Caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico	13,5% vol.
----------------------	------------

Abbinamenti gastronomici

Salumi e formaggi tipici del territorio, antipasti anche speziati.



GRATUS

VINO ROSSO

2020

Podere ai Valloni

