



# BARCOLI

Rosso affinato in legno

**Ubicazione azienda:** Località Reale di Volta Mantovana

**Zona produzione:** Colli Mantovani Alto Mincio

**Altitudine:** 90 m. s.l.m.

**Esposizione:** sud sud-est

**Terreno:** tipo Morenico di medio impasto, calcareo, molto drenante

**Uve:** 40% Merlot 30% Cabernet Franc 30% Corvina

**Numero ceppi ettaro:** 5200

**Produzione per vigna:** 1,8 kg

**Sistema di allevamento:** guyot

**Potatura:** manuale

**Appassimento:** eliminazione manuale delle foglie che coprono i grappoli, appassimento in pianta per 30 giorni

**Vendemmia:** manuale in cassette primi ottobre con selezione dei grappoli

**Vinificazione:** in rosso con crio -macerazione delle uve per 48 ore a temperatura controllata di 4 gradi con rimontaggio del mosto per estrarre il più possibile gli aromi dalle bucce, successivo inizio della fermentazione alcolica con le bucce a temperatura di 20 gradi in serbatoi di acciaio inox per 15 giorni. Interruzione volontaria della fermentazione a 15 gradi alcol per avere residuo zuccherino naturale. Affinamento sulle fecce fini fino all'imbottigliamento.

**Maturazione e affinamento:** 12 mesi in tonneaux da 500 litri rovere americano poi bottiglia minimo 6 mesi.

**Grado alcolico:** 14,50% vol.

**Acidità totale:** 5,90 g/litro

**Ph:** 3,50

**Zuccheri:** 9 g/litro

**Longevità:** 7 anni

**Temperatura di servizio:** 16-18 gradi

**Caratteristiche e abbinamento:** vino dal colore rosso cupo, profumo fruttato, speziato, gusto pieno, molto armonico e piacevole.

Ideale con piatti di carne alla brace, cacciagione, formaggi.

**Bottiglia:** bordolese conica storica

**Formato:** 750 ml. – 1.5 litri

**Tappo:** Nomacorc-bio ottenuto da polimero della canna da zucchero

**Cartone:** 6 bottiglie stese per bottiglia standard, confezione singola per magnum.