



ROSSO DEL CIANO

Rosso da meditazione

Ubicazione azienda: Località Reale di Volta Mantovana

Zona produzione: Colli Mantovani Alto Mincio

Altitudine: 95 m. s.l.m.

Esposizione: sud sud-est

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

Uve: blend di 5 uve non dichiarate dal produttore

Numero ceppi ettaro: 5500

Produzione per vigna: 1,2 kg

Sistema di allevamento: guyot

Potatura: manuale

Appassimento: eliminazione manuale delle foglie che coprono i grappoli, appassimento in pianta per 40-50 giorni

Vendemmia: manuale in cassette e fine ottobre con selezione dei grappoli.

Vinificazione: in rosso con crio-macerazione delle uve per 24 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 14 gradi alcol per avere residuo zuccherino naturale. Affinamento sulle fecce fini fino all'imbottigliamento.

Maturazione e affinamento: bottiglia 6 mesi

Grado alcolico: 14% vol.

Acidità totale: 6,20 g/litro

Ph: 3,50

Zuccheri: 90 g/litro

Longevità: 60 mesi

Temperatura di servizio: 14-16 gradi

Caratteristiche e abbinamento: grande personalità e accattivante al palato del degustatore. Colore rosso cupo, odore caratteristico di fruttato, speziato, di sottobosco e marasca.

Ideale per fine pasto e/o meditazione, formaggio dolce verde, gorgonzola.

Bottiglia: bordolese conica storica

Formato: 500 ml.

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

Cartone: 6 bottiglie stese o confezioni singole