



003 Rosso

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

**Zona produzione:** Colli Mantovani Alto Mincio

**Altitudine:** 95 m. s.l.m.

**Esposizione:** nord-est

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

**Uve:** 50% Sangiovese e 50% Corvina

**Numero ceppi ettaro:** 5200

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

**Sistema di allevamento:** guyot

**Potatura:** manuale

**Vendemmia:** eliminazione manuale delle foglie che coprono i grappoli, appassimento in pianta per 25 giorni

**Vinificazione:** in rosso con crio -macerazione delle uve per 72 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 25 giorni.

**Maturazione e affinamento:** 36 mesi in tonneaux da 500 litri di rovere americano e francese poi in bottiglia per un minimo di 6 mesi.

**Grado alcolico:** 15,5% vol.

**Acidità totale:** 6,05 g/litro

**Ph:** 3,45

**Zuccheri:** 1 g/litro

**Longevità:** 7 e più anni

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

**Caratteristiche e abbinamento:** vino dal colore rosso cupo, morbido, fruttato, con sfumature di marasca e frutti rossi maturi, gusto pieno, armonico e persistente.

Ideale con piatti di carne alla brace, stufati, arrostiti, selvaggina, formaggi.

**Bottiglia:** bordolese conica storica

**Formato:** 750 ml.

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

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