



BALASSO

Rosso

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 Sauvignon 30% Sangiovese

Numero ceppi ettaro: 5200

Produzione per vigna: 2,5 kg

Sistema di allevamento: guyot

Potatura: manuale

Vendemmia: meccanica fine settembre

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 22 gradi in serbatoi di acciaio inox per 10 giorni.

Affinamento sulle fecce fini fino all'imbottigliamento.

Maturazione e affinamento: bottiglia 2 mesi

Grado alcolico: 12,50% vol.

Acidità totale: 5,50 g/litro

Ph: 3,50

Zuccheri: 3,50 g/litro

Longevità: 3 anni

Temperatura di servizio: 16-18 gradi

Caratteristiche e abbinamento: colore rosso rubino tendente al cerasuolo con la maturazione, profumo vinoso, delicato, gradevole, molto elegante, sapore asciutto, armonico.

Indicato per carni rosse, stufati, arrostiti, formaggi.

Bottiglia: bordolese conica storica

Formato: 750 ml.

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

Cartone: 6 bottiglie stese