

VIGNETO RIGOLO ROSSO

COLLI EUGANEI ROSSO DOC 2010

ROSSO

Terreno e forme d' allevamento

Comune di ubicazione dei vigneti: *Rovolon, Colli euganei, Italia*

Uve: *Merlot e Cabernet*

Altimetria s.l.m.: *100-200 mt*

Tipologia terreno: *Argilloso calcareo origine vulcanica*

Esposizione: *Nord, Nord-Ovest*

Età delle viti: *10-15 anni*

Densità di impianto: *4800 ceppi/ha*

Resa per ettaro: *80 q.li/ha*

Forma di allevamento: *Guyot*

Epoca di vendemmia: *Seconda metà di settembre*

Caratteristiche fisico-chimiche

Gradazione: *13,15% vol*

Estratto secco: *25g/l*

Acidità totale: *5,80 g/l*

Ph: *N.D.*

Zuccheri residui: *2,3 g/l*

Caratteristiche organolettiche

Colore: *Rosso rubino con riflessi amaranto*

Odore: *Profumi fruttati ed erbacei nell' evoluzione balsamici e speziati*

Sapore: *Vino corposo, giustamente tannico e strutturato, equilibrato*

Vinificazione

Dettagli/fermentazione: *Pigiadiraspatura, macerazione e follatura per 8-10 giorni, fermentazione a temperatura controllata, svinatura, riposa poi sui lieviti per 6 mesi e 6 mesi in inox*

Temperatura di fermentazione: *20 – 22 °C*

Fermentazione malolattica: *si*

Affinamento: *Imbottigliato resta 6 mesi in bottiglia a maturare*

Servizio

Abbinamento: *Un classico taglio bordolese per preparazioni di carne, salumi e formaggi*

Temperatura: *16-18 °C*

Prezzo in cantina:

