

CREA ROSSA

ROSSO IGT VENETO

Terreno e forme d' allevamento

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

Uve: Refosco, Merlot, Cabernet Franc

Altimetria s.l.m.: 150 mt

Tipologia terreno: Argilloso, origine vulcanica

Esposizione: Ovest

Età delle viti: 15-30 anni

Densità di impianto: 4000 ceppi/ha

Resa per ettaro: 110 q.li/ha

Forma di allevamento: Cappuccina, Guyot

Epoca di vendemmia: Metà settembre

Caratteristiche fisico-chimiche

Gradazione: 12,5% vol

Estratto secco: N.D.

Acidità totale: 5,50 g/l

Ph: N.D.

Zuccheri residui: N.D.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosso rubino con riflessi violacei

Profumi: Sentori fruttati, frutta a bacca rossa

Sapore: Vinoso, finemente minerale, equilibrato

Vinificazione

Dettagli/fermentazione: raccolta manuale delle uve al raggiungimento della perfetta maturazione, pigidirasatura e fermentazione a contatto con le proprie bucce senza utilizzo di solforosa

Temperatura di fermentazione: 25 °C

Fermentazione malolattica: Sì

Affinamento: Dopo la svinatura riposa e matura per circa 6 mesi in Inox, prima di essere imbottigliato