



IL MIO VINO ROSSO BIOLOGICO 2019 14% Vol

COMUNE: Albugnano (AT)

VARIETÀ: Barbera, Freisa, Malvasia

ALTITUDINE: 250 m s.l.m.

TERRENO: medio impasto, calcareo

ESPOSIZIONE: ovest

RESA PER ETTARO: 90 q

ALLEVAMENTO: in controspalliera potatura Guyot

VENDEMMIA: manuale a metà settembre

VINIFICAZIONE: macerazione di 8 giorni, malolattica completamente svolta

AFFINAMENTO: 8 mesi in acciaio

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: primi piatti, carni magre

N° DI BOTTIGLIE: circa 5500

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

rosso singolare, dal colore rubino intenso e cupo, sprigiona un profumo complesso,

che spazia dalle sensazioni floreali (viola e rosa) alle sfumature fruttate (durone e ribes).

In bocca ha stoffa, grazie a un corpo opulento che si raffina sul finale con tannini vivi.

