



## Genius Loci

Vino rosso - Lotto: 19.01

**Descrizione:** un vino rosso importante, leggermente tannico. Pronto da bere, adatto a medio-lungo invecchiamento.

**Abbinamenti:** il vino accompagna bene primi piatti robusti come lasagne alle bolognese, tagliatelle al ragù, arrostiti di pollame e altri animali da cortile, carni grigliate, formaggi stagionati o semistagionati, anche erborinati. Perfetto con una importante T-bone.

**Servizio:** si consiglia di servire il vino a 18°, versare adagio può contenere un leggero residuo.

### Scheda tecnica

**Uve:** Barbera (35%), Croatina (35%), Merlot (20%), altre uve a bacca rossa (10%)

**Vigne:** piante tra i 40 e i 100 anni di età

**L'annata:** nel nostro territorio l'annata 2019 è stata caratterizzata da un clima caldo ad inizio primavera seguito da un maggio gelido e piovoso, da una estate calda e asciutta e clima molto equilibrato nel periodo antecedente la vendemmia, che è stata tardiva di una quindicina di giorni rispetto all'andamento climatico degli ultimi anni.

**Vendemmia:** manuale in cassette da 18 kg, dal 1° al 15 ottobre

#### **Vinificazione:**

Cernita dei grappoli prima della pigiatura.

Fermentazione: spontanea in tino aperto senza alcun additivo.

Macerazione: 25 giorni con frequenti rimontaggi.

Svinatura a fermentazione ultimata.

Imbottigliamento: manuale in bottiglie leggere. Chiusura con tappo Nomacorc.

**Alcool:** 14% vol.

**Solforosa totale:** inferiore a 10 mg/l (solfiti non aggiunti)