



## Rosso Filarole

Vino rosso - Lotto: 19.01

**Descrizione:** un vino rosso di facile beva in cui spicca la potente e gradevole acidità della barbera. Pronto da bere, adatto a medio invecchiamento.

**Abbinamenti:** vino facilmente abbinabile ad antipasti e merende a base di salumi, accompagna bene primi piatti, carni grigliate o in semplici cotture, formaggi freschi o semistagionati. Potete anche abbinare questo vino a zuppe di pesce importanti o pesci grassi arrostiti, ad esempio anguilla alla brace. Perfetto con lasagna alla bolognese, trippe, legumi stufati.

**Servizio:** si consiglia di servire il vino a 15°, versare adagio può contenere un leggero residuo.

### Scheda tecnica

**Uve:** 80% Barbera, 15% Croatina, 5% altre uve autoctone a bacca rossa

**Vigne:** le piante hanno tra i 40 e 100 anni.

**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: 20 giorni con frequenti rimontaggi.

Svinatura: a fermentazione ultimata.

Imbottigliamento: manuale in bottiglia leggera.

Chiusura con tappo Nomacorc.

**Alcool:** 14% vol.

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