



Genius Loci

Vino rosso – Lotto 20.02

Descrizione: un vino rosso importante, leggermente tannico. Pronto da bere, adatto a 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, arrostiti, 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: le piante hanno tra i 40 e gli 80 anni

L'annata: L'annata: nel nostro territorio l'annata 2020 è stata caratterizzata da un clima caldo ad inizio primavera seguito da un maggio fresco ed asciutto, da una estate calda e umida e clima molto equilibrato nel periodo antecedente la vendemmia.

Vendemmia: manuale in casse da 15 kg effettuata dal 16 al 20 settembre 2020

Vinificazione

Cernita dei grappoli prima della pigiatura. Fermentazione spontanea senza alcun additivo in vasca di cemento.

Macerazione: 25 giorni con frequenti rimontaggi

Svinatura a fermentazione ultimata.

Imbottigliamento: in bordolese leggera.

Chiusura con tappo Nomacorc.

Alcool: 14% vol.

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