



## Rosso Filarole

Vino rosso – Lotto 20.02

**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 18°, 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 60 e i 100 anni

**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 22 al 30 settembre 2020

### Vinificazione

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

Macerazione: 20 giorni con frequenti rimontaggi

Svinatura a fermentazione ultimata.

Imbottigliamento: manuale in bordolese leggera.

Chiusura con tappo Nomacorc.

**Alcool:** 13% vol.

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