

VINO ROSSO "L'assemblato"

L'Assemblato è un insieme tra due varietà di uve, così diverse ma complementari, una che gli dona struttura e carattere, l'altra morbidezza ed eleganza

IL VIGNETO: tutti i vigneti sono localizzati vicino all'azienda

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA TERRENO: terreni con marne calcaree e argilla

VINIFICAZIONE: vinificazione tradizionale; fermentazione effettuata senza controllo di temperatura con macerazione che dura circa 8-10 giorni

MATURAZIONE: in piccole botti di legno dove avviene la fermentazione malolattica

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Il colore è profondo e intenso, è rubino con riflessi violetti. Il gusto è pieno, sapido, ben bilanciato in acidità

ABBINAMENTI: secondi di carne

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17-18°C

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75 L

VINO ROSSO "L'assemblato"

Assemblato is a combination of two varieties of grapes, so different but additional, one that gives it structure and character, the other softness and elegance

AREA OF PRODUCTION: all the vineyards are located near the company

VINE TRAINING SYSTEM: guyot

SOIL TYPE: calcareous marl soil and clay

VINIFICATION: traditional vinification and fermentation without control of the temperature with maceration for about 8-10 days

AGEING: in small wood barrels where the malolactic fermentation takes place

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: it has a deep and intense ruby red colour with violet highlights and with a highly-structured, sapid and well-orchestrated acid aroma

FOOD PAIRINGS: meat courses

SERVING TEMPERATURE: 17-18°C

BOTTLE CAPACITY: 0.75

