ALBERTO FIORI
VIGNAIOLO IN OLTREPÒ PAVESE

VIGNAIOLI INDIPENDENTI

DA LÀ DA PO



Tipo: rosso fermo.

Denominazione: Vino Rosso.

Vitigni: uve rosse.

Tipo di suolo: calcareo-argilloso.

Altitudine: 360 m s.l.m.

Esposizione del vigneto: ovest.

Età del vigneto: 30 anni.

Sistema di allevamento: Guyot.

Potatura: 12 gemme per tralcio.

Viti per ettaro: 4.000.

Resa per ettaro: 80 quintali.

Vendemmia: manuale in cassette di plastica da 17 kg.

Vinificazione: dopo essere stata diraspata, l'uva fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata. Macerazione mosto-bucce di circa 20 giorni.

Affinamento: 18 mesi in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio, e ulteriori 12 mesi in bottiglia.

Grado alcolico: 13,5% vol.

Vista: colore rosso rubino tenue con riflessi granata brillanti.

Olfatto: naso deciso con note di frutti rossi (lampone e ciliegia) e un ricordo di albicocca.

Gusto: al palato è caldo, delicatamente asciutto, di buon corpo e grande equilibrio. Presenza tannica gradevole.

Abbinamenti: piatti di carne o a base di funghi, selvaggina da piuma (quaglia, anatra, fagiano) e da pelo (lepre).

Temperatura di servizio: 16-18 °C.

Contiene solfiti.
Prodotto in Italia.

Azienda agricola Valdamonte
Frazione Valdamonte, 58 - Santa Maria della Versa (PV)
www.valdamonte.it - info@valdamonte.it