

Campo del Viotto 2013

Viti vecchie e sagge che conoscono il valore del Tempo



VARIETÀ
Merlot 100%



VIGNETO
Esclusivamente dalla vigna "Campo del Viotto". 6.000 ceppi per ettaro, allevati alla Guyot ed una resa di 60 q.li/ha.



VENDEMMIA
Meticolosa vendemmia manuale in cassetta.



VINIFICAZIONE
Prodotto unicamente nelle migliori annate e con i grappoli più belli. Dopo un parziale appassimento, l'uva pigiata e diraspata fermenta in piccoli tini di rovere. Le frequenti follature manuali e la lunga macerazione con il mosto, favoriscono la massima estrazione del colore e dei tannini dolci dalle bucce e dai vinaccioli maturi. Terminata la fermentazione, i tini vengono chiusi ed il vino rimane a contatto con le bucce fino a metà Dicembre.



MATURAZIONE
In barriques di rovere per 2 anni, ed affinamento in bottiglia per altri 6 mesi.



NOTE DEGUSTATIVE

Colore
Rosso rubino intenso con sfumature violacee.

Bouquet
Note balsamiche, caratteristici aromi di marasca, di tabacco dolce, di coccolato amaro e di frutti di bosco maturi.

Palato
Intenso e di grande struttura, con tannini fitti e vellutati, ed un finale speziato.



Si accompagna perfettamente con la carne ai ferri, ottimo con arrostiti e brasati.

Servire a 18-20 gradi.

GRADO ALC.
14%

ACIDITÀ
4,8 g/l

pH
3,55

ESTRATTO SECCO
37,8