

Campo del Viotto 2015

Viti vecchie e sagge che conoscono il valore del Tempo



VARIETÀ Merlot 100%



VIGNETO Esclusivamente dalla vigna "Ferrovia", piantata nel 2001, con un'età media della vite di 14 anni. 5.600 ceppi per ettaro, allevati alla Guyot. Resa di 70 ql/ha.



VENDEMMIA Il 26 settembre la porzione che fa appassimento, l'1 ottobre la restante uva. Vendemmia manuale in cassetta seguita da selezione ottica.



VINIFICAZIONE Prodotto esclusivamente nelle migliori annate. I primi grappoli vengono lasciati appassire, con il solo ausilio di ventilazione, finché il 60% dell'acqua evapora. Poi le uve, diraspate e pigiate, vengono poste in tonneau aperti di rovere francese e fermentano a 23-25°C. I restanti grappoli sono vendemmiati ed immediatamente diraspati e pigiati, per poi fermentare in vasche di acciaio inox a 23-25°C. Quotidianamente e con frequenza scemante fino a dicembre, effettuiamo follature e rimontaggi del cappello al fine di ottenere la migliore estrazione del colore e dei soli tannini dolci dalle bucce e dai vinaccioli maturi. Dopodiché, procediamo con la svinatura e l'assemblaggio.



ÉLEVAGE Per 24 mesi in barrique e tonneau di rovere francese. Il vino poi affina per sei mesi in bottiglia prima di essere rilasciato.



NOTE DEGUSTATIVE (servire a 18°C)

Colore Rosso rubino intenso con sfumature violacee.

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

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



ABBINAMENTI Un vino perfetto in accompagnamento a carni rosse, arrostiti e brasati. Abbinamento memorabile: Scampi crudi e guanciale croccante di Nicole Brisson @ Carnevino (Las Vegas, USA)

DATI ANALITICI INDICATIVI

Grado alc. 13,6%	Acidità tot. 5,3 g/l	Acido lattico 1,0 g/l	Acido malico 0,4 g/l
pH 3,7	Estratto secco 34,4	Glicerina 9,3 g/l	Zucchero res. 7,9 g/l