

## Campo del Viotto 2016

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 delle viti di 15 anni. 5,600 ceppi per ettaro, allevati alla Guyot. Resa di 70 q/ha.



**VENDEMMIA** Il 28 settembre la porzione che fa appassimento, il 7 ottobre la restante uva. Raccolta manuale in cassetta seguita da cernita ottica.



**VINIFICAZIONE** Prodotto esclusivamente nelle migliori annate. Il 20% dei grappoli asciuga naturalmente in pianta per 20 giorni, finché il 50% dell'acqua evapora. Poi le uve, diraspate e pigiate, vengono poste in tonneau aperti di rovere francese, dove fermentano con l'ausilio di lieviti selezionati per 10 giorni a 20-25°C. I restanti grappoli sono raccolti ed immediatamente diraspati e pigiati, per poi fermentare in vasche di acciaio inox a 20-25°C. Effettuiamo follature e rimontaggi del cappello per i primi tre mesi, sino a fine dicembre, inizialmente due volte al giorno e poi con scemante frequenza Dopodiché, procediamo con la svinatura e l'assemblaggio.



**ÉLEVAGE** Per 27 mesi in barrique e tonneau di rovere francese. L'affinamento termina dopo 18 ulteriori mesi in vasche di acciaio inox. Il vino poi affina per 12 mesi in bottiglia prima di essere rilasciato.



**NOTE DEGUSTATIVE** (servire a 17-18°C)

**Colore** Rosso corniola.

**Bouquet** Profumi di datteri, composta di more, tabacco dolce, foglia di alloro, noci brasiliane, cacao amaro, crema di marroni, inchiostro, e marasca.

**Palato** Elegante ma di buona beva, persistente e con un tannino setoso. Sentori di more selvatiche, boero, mousse di mirtillo, mandorle, cioccolato fondente, amarena, e radice di liquirizia.



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

### DATI ANALITICI INDICATIVI

<b>Grado alc.</b> 14,4%	<b>Acidità tot.</b> 5,3 g/l	<b>Acido lattico</b> 0,7 g/l	<b>Acido malico</b> 0,4 g/l
<b>Acido tartarico</b> 1,0 g/l	<b>pH</b> 3,5	<b>Estratto secco</b> 35,4	<b>Glicerina</b> 10,0 g/l
<b>Zucchero res.</b> 6,1 g/l	<b>SO2 totale</b> 135		