

2018

BAGNOL

VENETO

Indicazione geografica tipica

ROSATO

| | |
|-------------------------|--|
| Uve | CORVINA, RONDINELLA |
| Eta' dei vigneti | Più di 20 anni |
| Zona di produzione | Terreni posti nel Comune di Pastrengo |
| Produzione ettaro | Non superiore ai 100 quintali in uva |
| Vendemmia | A mano. L' uva è cernita in vigna, posta su cassette che non superano i 20 kg. Il trasferimento in cantina è immediato per il proseguimento delle altre fasi di lavorazione. |
| Vinificazione | <p>Le uve sono diraspate, pigiate e trasferite, dopo abbattimento termico, in un maceratore dove stazionano a temperatura controllata sotto atmosfera inerte per qualche ora, fino al raggiungimento della corretta tonalità. Estratto il mosto, questo è avviato alla decantazione e, una volta pulito, alla fermentazione con lievito selezionato, sempre in un regime di controllo termico (15°/16° C).</p> <p>Una quota parte del mosto chiarificato è fermentato in tonneaux di rovere con solo una leggera tostatura.</p> <p>Il Vino ottenuto dalla vinificazione su acciaio, esaurita la fermentazione, è travasato una prima volta e quindi mantenuto nelle proprie fecce nobili per un <i>sur lie</i> di alcuni mesi. Il vino fermentato in tonnaux, invece, resta a contatto totale con le proprie fecce, sulle quali sono eseguiti numerosi <i>battonage</i>.</p> <p>Un mese circa prima del confezionamento, le due masse sono riunite in una, ed avviata alla chiarifica pre confezionamento.</p> |
| Degustazione | <p>COLORE: Rosso dai riflessi rubino brillante, non troppo fitto.</p> <p>NASO: Aromi freschissimi, frutta rossa dal timbro vibrante, corroborati da piccole note speziate e leggermente pepate.</p> <p>PALATO: Un'intensa morbidezza trova equilibrio nella forza acida e sapida. La beva rivela un corpo tonico di squisita finezza. Il retrogusto è abbondantemente generoso nelle fragranze fruttate rosse.</p> |
| Temperatura di servizio | 12 °C. |