

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, sempre in un regime di controllo termico (15°/16° C).</p> <p>Una quota parte del mosto chiarificato è fermentato in tonneau 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 tonneau, 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.