

2019

BAGNOL

VENETO

Indicazione geografica tipica

ROSATO

Uve	CORVINA
Età del vigneto	Più di 20 anni
Zona di produzione	Terreni posti nel comune di Pastrengo
Produzione ettaro	Non superiore ai 100 quintali uva
Vendemmia	A mano. L' uva è cernita in vigna e posta su cassette per un peso non superiore ai 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 e fino al raggiungimento della corretta tonalità del colore. 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 tonneaux di rovere leggermente tostato. 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>. Un mese circa prima del confezionamento, le due masse vengono riunite, ed avviate alle operazioni che precedono il confezionamento.</p>
Degustazione	<p>COLORE: Rosato dai riflessi rubino brillante, piuttosto fitti.</p> <p>NASO: Aromi freschi dove si esprime il fruttato di frutta rossa particolarmente legato alla ciliegia corroborato da piccole note speziate e leggermente pepate. La persistenza è notevole la trama è fine.</p> <p>PALATO: di buon volume, di ottima pulizia trova equilibrio nella forza acida e sapida. La beva rivela un corpo tonico, fine.</p> <p>Il retrogusto è persistente di fragranze fruttate rosse e speziate.</p>
Temperatura di servizio	12/14° C.