

Rossore



Rossore è il colorito che lascia sulle guance dopo che lo si è bevuto...

È un vino fine, elegante, di ottima bevibilità. La nostra idea è eseguire al meglio la tradizione piemontese.

Scheda Tecnica

Annata	2020
Denominazione	Vino Rosso
Vasche di Fermentazione	Cemento
Temperatura di fermentazione	< 30°C
Lieviti	Indigeni
Durata della macerazione	21-28 giorni
Fermentazione Malolattica	fatta in cemento
Vasche di affinamento	Botti grandi 17-25HI
Durata dell'affinamento	24 mesi
Chiarifica e filtrazione	Senza chiarifica né filtrazione
Affinamento in bottiglia	6 mesi
Numero di bottiglie	12000
Alcohol	14.5% vol.

Scheda Vigneti

Area di produzione	Montaldo di Cerrina Monferrato
Nomi dei vigneti	Diverse
Esposizione	Sud
Altitudine	350m
Suolo	Sciolto, calcareo argilloso
Data di impianto dei vigneti	1985-1990
Densità di impianto	4000 viti/ettaro
Resa	1 kg per vite
Data di Vendemmia	Ultima settimana di settembre, prima settimana di ottobre