

Quota 16

vino rosso fermo



Da una selezione dei vitigni più antichi della nostra tradizione si ottiene questo vino rosso dalle caratteristiche uniche, affinato per lungo tempo in botte di rovere.



DENOMINAZIONE: Vino di uve stramature
TIPOLOGIA: Vino rosso fermo



VITIGNO: Barbera, Merlot
PAESE: Italia
REGIONE: Emilia Romagna



VINIFICAZIONE: Vino di uve stramature sono i vini le cui caratteristiche derivano essenzialmente dalle uve che, dopo la normale maturazione naturale, sono state lasciate ad appassire ulteriormente su pianta prima di essere vendemmiate e vinificate.



LAVORAZIONE: Al termine dell'appassimento, l'uva è diminuita in peso di circa il 45-50%. Alla fine di Novembre i grappoli così ottenuti vengono pigiati e il mosto che ne deriva viene fatto fermentare per 40 giorni a temperatura controllata. Finita la fermentazione il vino viene messo in botti per almeno 2 anni.



VENDEMMIA: Novembre



COLORE: colore rosso intenso brillante



PROFUMO E SAPORE: ampio, di frutti maturi, ribes e more, con una dolce speziatura e note di cacao e vaniglia. Profumo deciso e potente, di grande eleganza, armonia e persistenza



ABBINAMENTI: Carne, arrostiti, formaggi e dessert a base di cioccolato



FORMATO: Bottiglia Bordolese MERCURE 0,750 ml



GRADAZIONE ALCOLICA: 16% Vol



TEMPERATURA DI SERVIZIO: Ambiente