

BACCHJERA



DENOMINAZIONE:

Rosso IGT Colli del Limbara

Uve:

Uve locali (Pascale di Cagliari e Caricagiola) 60 % - Cabernet sauvignon 30 % - Cabernet franc 10 %
Selezione proveniente dal vigneto di proprietà sito in località San Leonardo

N. ceppi per ettaro : 5.000

Produzione : Kg/pianta 1,5 – resa per ettaro 75 q.li

Produzione:

Le uve vengono raccolte a mano, al giusto grado di maturazione e subito trasferite in cantina.

Dopo la pigiatura, vengono fermentate in fermentini di piccola capienza di acciaio inox, ad una temperatura tra i 25-28 °C.

La macerazione, gestita con follature e rimontaggi soffici al fine di effettuare un'estrazione graduale ed equilibrata, si protrae per 10 - 12 giorni.

Dopo la svinatura i vini delle differenti varietà vengono tenuti separati in serbatoi di acciaio, dove completano la fermentazione malolattica entro l'inizio dell'inverno.

Qualche mese prima dell'imbottigliamento si procede all'assemblaggio dei vari vini e il blend viene mantenuto in acciaio fino all'imbottigliamento.

Segue un'ulteriore affinamento di qualche mese in bottiglia prima della commercializzazione.

Gradazione alcolica:

13,5 - 14,5 % vol. a seconda dell'annata

Note degustative:

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo: Intenso, con note di prugna fresca e amarena e floreali di rosa e viola.

Sapore: vino di buona struttura, morbido e armonico, persistente.

Temperatura di servizio:

18-20 °C

