



Denominazione

OROTALT

Rosso fermo

Varietà delle uve

Barbera e Bonarda

Tipologia del suolo

Medio impasto

Numero ceppi ettaro

4200

Età delle vigne

43 anni

Epoca di vendemmia

Prima decade di settembre

Resa media per ettaro

10,7 t/ha

Vinificazione

Raccolta delle uve effettuata a mano in piccole cassette, le uve vengono diraspate-pigiate quindi messe nei vinificatori dove inizia la fermentazione assieme alle bucce per 6-7 giorni quindi viene svinata separando il vino dalle bucce, il quale subisce la fermentazione in tini d'acciaio a cui segue la fermentazione malolattica che riduce l'eccessiva acidità tipica del barbera. Dopo la fermentazione il vino riposa per molti mesi in serbatoi di acciaio e subisce l'affinamento in bottiglia

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 14,2 % Vol, Zuccheri residui 4g/l

Acidità totale 8.7 g/l, pH 3.14,

SO2 Totale 76 mg/l SO2 Libera 16 mg/hl

Caratteristiche

Colore: rosso intenso

Olfatto: profumi di frutta rossa molto matura e confettura di amarena. Note decise di spezie

Temperatura di servizio: 14/16 ° C