



Denominazione

OROTALT

Rosso vivace

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 4-5 giorni dove si ha l'estrazione del colore e componenti della buccia che apportano corposità e profumi al vino, quindi viene separato dalle bucce e continua la fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata mantenendolo a 18°C, ultima la fermentazione in autoclave dove si mantiene la naturale vivacità

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 13,5 % Vol, Zuccheri residui 10g/l

Acidità totale 8.7 g/l, pH 3.05,

SO2 Totale 68 mg/l SO2 Libera 10 mg/hl

Caratteristiche

Colore: rosso intenso

Olfatto: intensi sentori di spezie ed un lieve e piacevole cuoio, frutti rossi maturi

Temperatura di servizio: 12/14 ° C