



Denominazione

ROS DI PEDER

Rosso Fermo

Varietà delle uve

Barbera/Bonarda

Tipologia del suolo

Medio impasto argilloso

Numero ceppi ettaro

1800

Età delle vigne

48 anni

Vendemmia

Ottobre

Resa media per ettaro

5 t/ha

Vinificazione

L'uva viene lasciata surmaturare sulla pianta concentrando sia gli zuccheri che tutti i polifenoli dell'uva. La raccolta avviene manualmente in piccole cassette, le uve vengono diraspa-pigiate, quindi messe nei vinicatori dove inizia la fermentazione assieme alle bucce per 8 giorni, quindi viene svinata, il vino finisce la fermentazione in tini d'acciaio dove vista l'alta gradazione che ha l'uva non arriva a fermentare tutti gli zuccheri, mantenendo un leggero residuo zuccherino che dona al prodotto una naturale morbidezza. Dopo fine fermentazione il vino riposa per almeno 10 mesi in serbatoi d'acciaio ed ultima l'affinamento in bottiglia per quasi un anno.

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 15,3% Vol, Zuccheri residui 13 g / l Acidità totale 8,7 g / l, pH 3,24,
SO2 Totale 70 mg / l SO2 libera 10 mg/l

Caratteristiche

Colore: rosso intenso

Olfatto: profumi vinosi accompagnati da note di frutta rossa, cacao e spezie, si sente anche la viola.

Gusto: corposo e ben strutturato, decisamente lungo in bocca, piacevole rotondità e morbidezza che viene equilibrata da una intensa freschezza tipica dei vitigni

Temperatura di servizio: 12/14 ° C