

Vino **ROSSO RESILIENS**

Certificazione: Biologica e Vegana

UVE:

blend di uve rosse da vitigni resistenti

ZONA DI PRODUZIONE:

Lison Pramaggiore - Venezia

IN VIGNA:

Suolo: argilloso di origine calcarea

Altimetria ed esposizione: 10 metri sul livello del mare – N-S/E

resa delle uve: 100 qli/ha

Vendemmia: meccanica a leggera sovraturazione delle uve

IN CANTINA:

Vinificazione

- Macerazione dinamica delle bucce con follatura tradizionale;
- Fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento

- Fermentazione malolattica;
- Contatto per alcuni mesi con la propria feccia fine attivata;
- Chiarifica e conservazione a temperatura controllata in acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino di colore rosso rubino intenso.

Al naso presenta un insieme di profumi di piccoli frutti di bosco con note speziate di vaniglia. Al palato conferma la ricchezza di profumi e la particolare freschezza.

ANALISI:

grado alcolico: 12% vol

acidità totale: 6,0 g/l

acidità volatile: 0,40 g/l

zuccheri: 4,0 g/l

IN ABBINAMENTO:

Si abbina con gli ottimi salumi nostrani veneti, gnocchi di ricotta e spinaci, carni al forno e per i vegetariani e vegani, crema di porcini al timo.

Stappato al momento va servito a 18° C.

Bicchiere di servizio: tulipano ampio.

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia: 750ml

Cartone: 06 bottiglie

