

ZERDÍ 2019



IGT benaco bresciano rosso

VITIGNI

Rebo

DESCRIZIONE

Colore rosso rubino intenso. Profumi di frutta rossa matura con sentori speziati. Sapido, di buon volume, armonico.

ABBINAMENTO

Carni bianche, arrostiti di carne, salumi, formaggi stagionati.

RESA ETTARO

60 hl

VENDEMMIA

Fine settembre e metà ottobre con uve leggermente surmaturate.

VINIFICAZIONE

Macerazione e fermentazione spontanea da lieviti indigeni per 14 giorni in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Malolattica in botte grande e tonneau di III° passaggio dove matura per circa 24 mesi. Segue un periodo di riposo in vasche di acciaio inox e ulteriore affinamento in bottiglia.

DATI ANALITICI

Alcool 14,30%, Ac Totale 5,20 g/l, Estratto secco 29,00 g/l;
Zuccheri residui 2 g/l, Ph 3,50

IMBOTTIGLIAMENTO

Marzo 2022

CHIUSURA

Tappo tecnico da bioetanolo

N/BOTTIGLIE PRODOTTE

4.800

