

Canavese DOC Rosso

Vitigno: Vitigni autorizzati nella provincia di Torino

Allevamento: Pergola e spalliera

Rese per ettaro: 100 q

Produzione annua di bottiglie: 15.000

Raccolta: Fine settembre

Vinificazione: Diraspatura, macerazione per 10 gg, sosta in acciaio inox

Affinamento: 15 mesi totali, 12 mesi in cemento e 3 mesi in bottiglia

Imbottigliamento: Minima filtrazione con tappo tecnico in sughero / tappo a vite

Alcol: 13,5 % Vol

Acidità totale: 6 g/L

pH: 3.5

Colore: Rosso rubino profondo

Olfatto: Buona intensità con piccoli frutti a bacca nera maturi come ribes nero e una leggera nota speziata

Gusto: Abbastanza fresco, di buona struttura con una trama tannica giovane

Abbinamenti gastronomici: E' un vino che rappresenta al meglio la storia dei vigneti polivarietali del Canavese quindi una classica Marenda Sinoira

Abbinamenti naturalistici: Il Golfo Baratti e Populonia (LI)

