

---

# VINO ROSSO 2016

---

**PREZZO:** 6,00 €

DENOMINAZIONE: vino rosso da tavola

COLORE: rosso porpora intenso

ALCOL: 14% vol

ZONA DI RACCOLTA: Cella Monte / Rosignano

TIPO DI TERRENO: terreno bianco, arenario

VITIGNI: Barbera 100%

ALTITUDINE: 290 m slm

ESPOSIZIONE: Sud/Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

EPOCA VENDEMMIA: metà Settembre 2016

TIPO DI RACCOLTA: selezione manuale

PROVENIENZA DELLE UVE: piante di 15 anni

PRODUZIONE PER HA: 80qL

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18/20 °C

MATURAZIONE: 14 mesi in vasche acciaio

FERMENTAZIONE: a temperatura controllata |  
malolattica completata

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi

POSSIBILITA' DI INVECCHIAMENTO: 2/3 anni

