VINO ROSSO 2016

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