



La Piotta

PRODUZIONE VINI E SPUMANTE  
BIOLOGICI/VEGANI

## 89/90 ROSSO

### **TIPOLOGIA:**

Vino rosso fermo

### **VITIGNI:**

Barbera 70%

Cabernet Sauvignon 30%

### **VINIFICAZIONE:**

La vendemmia è eseguita con un'attenta selezione delle uve. Successivamente alla pigiadiraspatura il mosto viene avviato alla fermentazione con le bucce a temperatura controllata per 15-20 giorni, durante la quale sono eseguiti più rimontaggi.

Al termine della fermentazione alcolica si procede con la svinatura.

Affinamento per 12 mesi in tonneau.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Di colore rosso rubino profondo, ha profumo intenso ed elegante con sentori composti di piccoli frutti rossi, prugna a cui si aggiungono note speziate e erbacee.

Al palato dimostra buona struttura, eleganza ottimo equilibrio e una grande morbidezza.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14 %vol.

### **ABBINAMENTI:**

Si abbina ottimamente a carni rosse, selvaggina, cacciagione e formaggi stagionati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18°C

**CONSERVAZIONE:** In luogo fresco e asciutto per 36-48 mesi.

**FORMATO:** 0,75 l.

