

ROSSO NAROBIO



Un rosso pregiato affinato in barrique nuove per 8 mesi, dal colore rosso rubino e dal sapore deciso e corposo. Accompagna bene piatti a base di carni rosse e formaggi stagionati.

Uvaggio: Aglianico 100%

Dettagli sulla fermentazione: in acciaio a temperatura controllata di 22°C per 12 giorni

Gradazione alcolica: 13,5%

Vinificazione: selezione manuale delle uve, salasso 10%, lunga macerazione sulle bucce

Dettagli affinamento: in barriques nuove per 8 mesi

Malolattica: interamente svolta in barriques, spontanea

Sistema di allevamento: cordone speronato

Ceppi per ettaro: 4.500

Numero di gemme per pianta: da 10 a 15

Produzione per ceppo: 1,3 kg/pianta

Produzione per ettaro: 60 q/ha

Periodo vendemmia: ottobre

Modalità di raccolta: manuale

Modalità di pigiatura: meccanica

Modalità di pressatura: non c'è pressatura nei rossi

Temperatura di vinificazione: controllata a 22°C

Macerazione sulle bucce: per 8 giorni dopo il termine della fermentazione alcolica

Rimontaggi: 3 al giorno, due all'aria ed uno al chiuso

Delestage: 1 a metà fermentazione alcolica

Utilizzo di lieviti selezionati: si

Chiarifiche: si

Filtrazione: si in pre-imbottigliamento

Resa vino: 60 %

Bottiglie prodotte per vendemmia: 14.500

