



corte
Figaretto



Vino Rosso Baccanera

Territorio

Vigneto Brolo del Figaretto

Uve Corvina, Rondinella, Molinara, Croatina, Cabernet Sauvignon, Merlot, Oseleta, Corvinone, Dindarella, Corvina e Turchetta

Vigneti Situati in collina e pedecollina con esposizione a sud. Terreno fortemente calcareo.

Sistema di impianto a Gujot con una densità di 4000 ceppi ettaro

Vinificazione e Invecchiamento

L'uva pigiata scende per gravità dentro piccoli contenitori da 50 hl in inox.

Durante la fermentazione vengono effettuati rimontaggi e delestage. La temperatura non va oltre i 26° C.

Il vino matura per 3 mesi in legno selezionato, 3 mesi in bottiglia prima di essere messo in vendita.

Il top della maturazione si trova dopo un anno dalla vendemmia

Note Degustative

Colore Rubino scuro con riflessi viola.

Cilegia, prugna, more mature un naso intenso di viole tipica caratteristica di queste uve. All'assaggio secco e persistente

Abbinamenti Ideale con pasta, carni rosse, formaggi giovani o di medio invecchiamento

Alcool 13% Vol

Temperatura di servizio 16-18°C