

VINO ROSSO FÈ RIBOTA



UVAGGIO: BARBERA, DOLCETTO, NEBBIOLO

COLORE: rosso rubino intenso.

PROFUMO: con sentori di frutta rossa matura e frutti di bosco.

SAPORE: asciutto, gradevolmente amarognolo, di moderata acidità, di buon corpo, armonico

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ideale come vino a tutto pasto per il consumo quotidiano. Consigliato con antipasti di verdure e salumi; minestre di legumi, risotti, ravioli; carni di vitello e manzo

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17°C

GRADAZIONE ALCOLICA: 12 %vol

VENDEMMIA: manuale nella seconda decade di settembre, con accurata cernita delle uve, sia in vigna, sia in cantina.

VINIFICAZIONE: in rosso classica a cappello emerso con rimontaggi frequenti per migliorare l'estrazione di colore, profumo mantenendo controllata la temperatura sui 28/29°C, con massima di 30° C ad inizio fermentazione. La fermentazione si protrae per circa 15 giorni.

AFFINAMENTO

in acciaio inox ed imbottigliamento in primavera.