

Azienda Agricola Cantrina

Valtènesi 2016



Doc Valtènesi 2016

VITIGNI: Gropello Gentile 90%, Gropello di Mocasina 10%.

DESCRIZIONE: Colore rosso rubino. Profumo intenso di frutti rossi selvatici, che diviene speziato con l'invecchiamento.

ABBINAMENTO: Molto versatile si presta a qualsiasi abbinamento dall'aperitivo fino a piatti a base di pesce.

PROVENIENZA: 2,2 ha di vigneto in affitto e 0,6 ha di proprietà situati sulle colline di Macesina e Cantrina di Bedizzole, densità 6500 piante/ha. Terreni di origine morenico glaciale mediamente argillosi.

VENDEMMIA: Terza decade di settembre.

VINIFICAZIONE: Macerazione a freddo prefermentativa per una settimana cui seguono la fermentazione a bassa temperatura per circa otto giorni. Affinamento in botti inox.

DATI ANALITICI: Alcool 13%, Ac. Tot. 5,52 g/l, Ph 3,48, Estratto secco 27,00 g/l, Zuccheri residui 2 g/l .

IMBOTTIGLIAMENTO: Aprile 2017

N. BOTTIGLIE: 12.700