

# ZERDÍ 2017



## IGT benaco bresciano rosso

### VITIGNI

Rebo

### DESCRIZIONE

Colore rosso rubino intenso. Profumi di frutta rossa matura con sentori speziati. Sapido, di buon volume, armonico.

### ABBINAMENTO

Carni bianche, arrostiti di carne, salumi, formaggi stagionati.

### RESA ETTARO

60 hl

### VENDEMMIA

Fine settembre e metà ottobre con uve leggermente surmaturate.

### VINIFICAZIONE

Macerazione e fermentazione per 12 giorni in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Malolattica in tonneau di II° e III° passaggio dove matura per circa 12 mesi. Segue un periodo di riposto in vasche di acciaio inox e ulteriore affinamento in bottiglia.

### DATI ANALITICI

Alcool 14,20%, Ac Totale 5,90 g/l, Estratto secco 28,00 g/l; Zuccheri residui 1,5 g/l.

### IMBOTTIGLIAMENTO

Primavera 2019

### CHIUSURA

Tappo in sughero

### N/BOTTIGLIE PRODOTTE

5.500

