

# ZERDÍ 2018



## 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 spontanea da lieviti indigeni per 14 giorni in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Malolattica in botte grande e tonneau di III° passaggio dove matura per circa 24 mesi. Segue un periodo di riposo in vasche di acciaio inox e ulteriore affinamento in bottiglia.

### DATI ANALITICI

Alcool 14,30%, Ac Totale 5,10 g/l, Estratto secco 31,00 g/l;  
Zuccheri residui 2 g/l, Ph 3,59

### IMBOTTIGLIAMENTO

Febbraio 2021

### CHIUSURA

Tappo tecnico da bioetanolo

### N/BOTTIGLIE PRODOTTE

4.500

