

ZERDÍ 2022



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, arrosti di carne, salumi, formaggi stagionati.

RESA ETTARO

60 hl

VENDEMMIA

Fine settembre e inizio ottobre con uve pienamente mature

VINIFICAZIONE

Macerazione e fermentazione spontanea da lieviti indigeni per 14 giorni in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione in botte grande in Rovere di Slavonia per circa 24 mesi. Segue un periodo di riposo in vasche di acciaio inox e ulteriore affinamento in bottiglia.

DATI ANALITICI

Alcool 14,50%, Ac Totale 5,40 g/l, Estratto secco 29,50 g/l;
Zuccheri residui 0 g/l, Ph 3,50

IMBOTTIGLIAMENTO

Giugno 2025 – Non filtrato

CHIUSURA

Tappo tecnico da bioetanolo

N/BOTTIGLIE PRODOTTE

6.000

Prodotto in Italia

Contiene solfiti



CANTRINA - ARTIGIANI DI VINI