

GOTO DE PIERO ROSSO



DENOMINAZIONE: ROSSO IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI

ZONA DI PRODUZIONE: VALLATA FELTRINA

TIPO DI TERRENO: CALCAREO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT, CORDONE SPERONATO,
CAPOVOLTO

RESA PER HA: 60 – 80 QL.

RACCOLTA: MANUALE IN CASSETTA.

VINIFICAZIONE:

l'uva viene selezionata manualmente in vigneto e portata in cassette di massimo 18-20kg in cantina per non schiacciare gli acini. Dopo essere stata diraspata e pigiata il mosto e le bucce seguono la tradizionale vinificazione in rosso in vasche di acciaio inox con macerazione prolungata di 25 giorni e fermentazione a temperatura controllata con continui rimontaggi e follature. A fine fermentazione segue pressatura soffice e fermentazione malolattica, matura in acciaio prima di essere imbottigliato

SCHEDA ORGANOLETTICA:

Di colore rosso rubino, manifesta sottili note erbacee di sottobosco, piccoli frutti rossi, come ciliegie e lamponi. Al gusto fresco ed asciutto conferma le sensazioni olfattive di primo impatto. 12% Vol. 75 cl.