

DALFIUME

NOBILVINI S.R.L.

Via Madonnina n. 3041

40024 Castel San Pietro Terme (BO)

Cf:02422060372 PI: 00577051204

Tel. 051941618 Fax 051944749

Sito internet: www.dalfiumenobilvini.it

e-mail: info@dalfiumenobilvini.it

Scheda Tecnica - Fusto

VIGNE ALTE ROSSO

- DENOMINAZIONE:** Vigne Alte Rosso
- VITIGNO:** Uve a bacca rossa, principalmente Sangiovese e Barbera.
- PRODUZIONE:** 200-210 q.li per ettaro
- LUOGO DI PRODUZIONE:** Pianure Emiliano Romagnole delle province di Bologna, Ravenna e Forlì.
- VINIFICAZIONE:** L'uva appena raccolta viene diraspata e contemporaneamente pigiata, poi trasportata in grandi e moderni tini dove viene lasciata fermentare con le bucce per ottenere una maggiore intensità di colore e profumi. Durante la fermentazione si procede ad alluvionare il "cappello" di vinaccia che si è creato, attraverso il rimontaggio, per ossigenare il mosto. La successiva operazione consiste nella svinatura, cioè la separazione totale delle vinacce dal mosto ed il passaggio di quest'ultimo in tini dove viene periodicamente travasato per dividerlo dalle fecce decantate. Il vino così ottenuto è pronto per essere filtrato ed infustato.
- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Colore rosso tendente al violaceo; odore vinoso; sapore sapido ed armonico.
- TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO:** 18 mesi.
- TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18° C.
- DA SERVIRE:** E' ottimo nell'accompagnare primi piatti ben conditi, carne alla griglia e brasati.