

Nō

Vino Rosso

<i>Vitigno:</i>	100%.
<i>Origine delle uve:</i>	Castiglione d'Asti e Isola d'Asti
<i>La vendemmia:</i>	Inizia da una rigorosa selezione di uve, condotta manualmente, con la scelta dei grappoli migliori per maturazione e concentrazione. Dopo il distacco dalla pianta le uve arrivano in cantina in piccole cassette. Le uve sostano per circa un mese nella nostra sala di appassimento dove cominciano un lento e moderato processo di appassimento. Desideriamo ottenere profumi, complessità e struttura senza compromettere bevibilità e digeribilità. Per questo ogni giorno effettuiamo una campionatura delle uve per controllare il livello di disidratazione degli acini e la loro riduzione del peso. Giunti al giusto livello di disidratazione procediamo alla pigiatura.
<i>La vinificazione:</i>	Dopo la pigiatura e la diraspatura il mosto fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata. Il vino è affinato per 24 mesi in piccole botti nuove di rovere francese, fino all'imbottigliamento che avviene 2 anni dopo la vendemmia.
<i>I caratteri:</i>	Il vino è secco, mantiene però le affascinanti note di cioccolato, confettura di more, ciliegia matura e tabacco tipiche dell'appassimento. È un vino ricco e morbido ma la naturale acidità dell'uva permette di mantenere grande bevibilità e freschezza.
<i>Gradazione alcolica:</i>	15,5% vol.
<i>Conservazione:</i>	È un vino per il lungo invecchiamento: 10-20 anni. Si consiglia di assaggiare il vino anche dopo 4-7 giorni dalla stappatura.
<i>Abbinamenti:</i>	Formaggi erborinati, selvaggina ripiena, cacciagione, cioccolato, dolci secchi a base di cacao, torta della foresta nera. Vino pensato anche per essere consumato da solo o fumando un sigaro.
<i>Temperatura di servizio:</i>	15/16° C.

ELIO PERRONE

Castiglione Tinella (CN) Italia - Tel. 0141855803 - perrone@elioperrone.it - www.elioperrone.it