



RONCAIOLO

DOPPIA FERMENTAZIONE



Tipo di vino
rosso superiore

Collocazione del terreno
località Roncaie e Coste

Età del vigneto
32 anni

Tipo di terreno e giacitura
pede collinare argillosa

Uvaggio
75% cabernet franc
25% cabernet sauvignon

Tecnica di produzione
Il cabernet franc viene fatto rifermentare sulle vinacce appassite dell' Argione

Vendemmia
manuale con scelta di grappoli maturi e sani

Grado alcolico
13,5%

Acidità
5,5 grammi/litro

Affinamento
Parte in tonneau di 2° passaggio e parte in vasche di cemento in bottiglia 6 mesi

Durata del vino
da 5 a 8 anni se conservato secondo le buone norme

Tipo di bottiglia
bordolese conica verde

Imballo
cartoni da 12 bottiglie

Colore
Rosso rubino intenso con toni leggermente violacei

Profumo
Elegante di frutta rossa, ampio, fruttato con buona aromaticità di ribes nero

Sapore
Caldo e vellutato con una lunga persistenza in bocca e ricco di tannini equilibrati.

Accompagnamento
Ottimo con arrosti, carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Stappare qualche ora prima di servirlo