

Vino Rosso Sass Russ 2020

Vino biologico

Forma di allevamento	Vigna a Guyot e a Silvoz
Età dei vigneti	35 anni
Estensione dei vigneti	3 ettari
Terreno	roccioso porfirico
Resa per ettaro	70 q/ha

Vinificazione e produzione

L'uva, coltivata secondo i metodi dell'agricoltura biologica, viene sottoposta a vendemmia con l'eliminazione dei grappoli ed acini che non abbiano completato a perfezione il processo di maturazione. La fermentazione, attivata con lieviti indigeni da *pie'de cuve*, dura 4 giorni sulle bucce, per poi concludersi in bianco. Il vino, elevato 6 mesi in acciaio, viene poi affinato alcuni mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Vista	Il colore è rosso rubino.
Olfatto	Il naso è fruttato, con note di marasca, frutti rossi e la speziatura tipica della Vespolina.
Gusto	Il vino è caratterizzato da buone sapidità ed acidità che rispecchiano le caratteristiche del terreno. Il tannino è presente ma non aggressivo. Buoni anche l'equilibrio e la persistenza. Abbastanza strutturato.

Caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico	12,5% vol.
----------------------	------------

Bottiglie prodotte	6000
--------------------	------

Abbinamenti gastronomici

Salumi e formaggi tipici del territorio; ottimo anche con primi piatti e carni non troppo strutturati.

Perfetto a tutto pasto, si presta bene ad essere consumato anche d'estate, servito fresco.

