

Podere ai Valloni

Vino Rosso bio Sass Russ 2022

Forma di allevamento	Vigna a Guyot
Età media dei vigneti	35 anni
Altitudine dei vigneti	480 mt.
Estensione dei vigneti	3,5 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'd de cuve*, dura 4 giorni sulle bucce, per poi concludersi in bianco. Il vino, elevato 1 anno in acciaio, viene poi affinato alcuni mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Vista	Il colore è rosso rubino.
Olfatto	Il naso è fruttato con sentori di frutti rossi, ferro, gesso, menta ed erbe essiccate.
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.

Caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico	13,5% vol.
----------------------	------------

Bottiglie prodotte	4000
--------------------	------

Premi	Bibenda 4 grappoli, Guida AIS 3 viti, Vini Buoni d'Italia 4 stelle, Guida Veronelli 86pt., Guida Bio 4 foglie, Guida Prosit 88pt.
-------	---

Abbinamenti gastronomici

Salumi e formaggi tipici del territorio; ottimo anche con primi piatti e carni non troppo strutturate. Perfetto a tutto pasto, si presta bene ad essere consumato anche d'estate, servito fresco.



SASS RUSS

VINO ROSSO

2022

Podere ai Valloni

