

DIECI CENTO MILLE

VINO ROSSO



Uve e Produzione

Molinara 100%
1000 bottiglie



Zona e terreno

Vigneto in località Arcandola a Marcellise,
situato a 120 metri s.l.m. con esposizione a sud,
terreno argilloso.



Allevamento e raccolta

Pergola, impianto del 1971.
Diradamento dei grappoli nel mese di agosto e
vendemmia verso la seconda metà di settembre,
con raccolta manuale. Resa 80 q.li/ha.



Vinificazione e affinamento

Fermentazione spontanea in vasche di acciaio,
senza controllo della temperatura.
Affinamento 6 mesi in vasche di acciaio e
3 mesi in bottiglia. Solforosa 15 mg/lit



Gradazione e abbinamenti

10,50% vol.
Ideale con arrostiti e bolliti di carni bianche,
salumi o piatti a base di pesce grasso e
formaggi freschi o di media stagionatura.

