

iride



Uve e Produzione

Marselan 100%

400 bottiglie



Zona e terreno

Vigneto in località Panego, comune di Negrar, situato a 600 metri s.l.m. con esposizione a sud-ovest, terreno misto argilla con venature di creta e ricco di pietra.



Allevamento e raccolta

Guyot, impianto del 2009. Diradamento dei grappoli nel mese di agosto e vendemmia nella seconda decade di ottobre, con raccolta manuale. Resa 20 q.li/ha



Vinificazione e affinamento

Fermentazione spontanea ad acino intero, in vasche di cemento, senza controllo della temperatura. Macerazione in acciaio per 60 giorni. 6 mesi in tonneaux di rovere, 18 mesi in acciaio e 36 in bottiglia. Senza solforosa aggiunta.



Gradazione e abbinamenti

13,50% vol.

Assaporare lentamente e abbinare a pensieri belli e profondi. 

