



il Poggiarello

PERTICATO DEL NOVAREI ROSSO I.G.T.



Composizione Ampelografica:

Uvaggio di Croatina, Barbera e Merlot

Natura del Terreno :

Medio impasto, tendente all'argilloso sassoso.

Esposizione:

Sud - est

Sesti di impianto:

4000 Piante/Ha

Gestione della vite :

Guyot per la Croatina, Cordone Speronato per Barbera e Merlot.

Resa uva :

60 Q.li/Ha

Tecnologia di produzione:

Raccolta manuale in cassette separata per le singole varietà. Una parte delle uve di Croatina, circa il 20%, viene raccolta tardivamente allo scopo di assicurare ai grappoli una maggiore concentrazione zuccherina e aromatica.

Alla raccolta manuale segue una pigiadiraspatura soffice e una macerazione a contatto con le bucce di breve durata (5-6 giorni) a temperatura controllata (28-30°C) con tre rimontaggi al giorno, condotta con lo scopo di rispettare al massimo le caratteristiche del frutto di ogni varietà. I singoli vini vengono successivamente affinati in barriques di rovere francese, utilizzando legni nuovi per la porzione di vino ottenuto da uve surmature. Terminato l'affinamento, i vini vengono finalmente assemblati in vasca d'acciaio. Segue l'imbottigliamento condotto con lo scopo di preservare le caratteristiche di frutto fragrante del vino.

Caratteristiche organolettiche:

Colore rosso rubino carico, vivace e brillante. Al naso si apprezzano frutti rossi croccanti, una marasca vivace, insieme a sentori di legno giustamente tostato, con ciliegie sottospirito come nota finale. Alla degustazione il vino si presenta agile, fresco, con buona spina acida, giustamente tannico, con un discreto residuo zuccherino che assicura una beva piacevole ed una lunghezza gustativa di rilievo.

Abbinamenti gastronomici :

Primi piatti elaborati con sughi di carne o funghi, secondi piatti di carne e cacciagione, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio :

18-20°C

Gradi alcolici:

13,5% vol

Bottiglia :

Bordolese alta 0,75 litri.