



Canavese DOC Rosso - "Storico"

Vitigno: Vitigni autorizzati nella provincia di Torino

Allevamento: Pergola e spalliera

Rese per ettaro: 100 q

Produzione annua di bottiglie: 2.500

Raccolta: Fine settembre

Vinificazione: Diraspatura, macerazione per due settimane sosta in acciaio inox

Affinamento: 6 mesi totali, 4 mesi botte grande, 2 mesi acciaio

Imbottigliamento: Senza filtrazione con tappo tecnico

Alcol: 13 % Vol

Acidità totale: 6,5 g/L

pH: 3.5

Colore: Limpido, rosso rubino vigoroso con sfumature porpora

Olfatto: Piccoli frutti di sottobosco e una giovane violetta

Gusto: Fresco, croccante con punte d'alloro

Abbinamenti gastronomici: E' un vino che richiede morbidezza e intensità quindi formaggi freschi con erbe provenzali

Abbinamenti naturalistici: Le colline di Sale San Giovanni a giugno, con la lavanda e l'elicriso (CN)

