

# Vino Rosso Bamedòl

VINO BIOLOGICO



## IN VIGNA

- Vigneto: Selezione di uve da vigneti e vitigni differenti
- Esposizione e altitudine: Sud, sud-est, est
- Suolo: Calcare, tufo blu, argilla
- Densità: 5.500 piante per ettaro
- Resa per ettaro: Variabile a seconda dei vitigni
- Sistema di allevamento: Guyot
- Diserbo: Meccanico
- Vendemmia: Manuale tra metà settembre e la prima settimana di ottobre
- Certificazione: Biologica

## IN CANTINA

- Macerazione e fermentazione: Fermentazione naturale senza lieviti aggiunti con rimontaggi manuali
- Filtrazione e chiarifica: Assente
- Lieviti: Autoctoni
- Affinamento: Tonneau, botti grandi di rovere e barrique
- Bottiglie annue: 3.000 (Solo nelle annate migliori)

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso rubino vivo con venature violacee. Il naso si distingue per la complessità dei toni fruttati e speziati. Finale sapido e asciutto.

## ABBINAMENTI

Acidità e struttura rendono questo singolare taglio adatto a una grande varietà di piatti. Da gustare con salumi, carne cruda, formaggi a pasta morbida. Ottimo con minestre e primi piatti in genere.

Temperatura di servizio 17 °C