

COLLEZIONE APPONALE

Rosso Igt Biologico

Rosso Vigneti delle Dolomiti Igt Biologico

IN VIGNA: CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Andamento stagionale: l'annata 2018 si è caratterizzata per un inverno freddo ed umido che si è protratto sino a metà aprile. Il germogliamento è avvenuto regolarmente con un ritardo di circa 10 giorni rispetto al 2017. Dopo la metà di aprile le temperature oltre la norma stagionale hanno consentito un veloce recupero. Anche nei mesi di maggio e giugno i valori termici e le precipitazioni sono state superiori alla media del periodo, favorendo attacchi di malattie fungine (peronospora), che ha impegnato seriamente i viticoltori. Ad agosto la situazione sanitaria risultava comunque ottima: grappoli integri e sani per tutte le varietà, grazie anche al clima asciutto delle ultime settimane. Per quanto concerne l'epoca della vendemmia, nonostante la ripresa vegetativa ritardata avesse lasciato pensare ad una vendemmia posticipata, è stata leggermente anticipata in quanto la stagione favorevole e le notti di agosto molto calde ne hanno accelerato la maturazione. Alla vendemmia i grappoli si presentavano ben turgidi e con un buon equilibrio tra zuccheri ed acidità. La vendemmia si è svolta il 28 settembre con un'attenta selezione manuale delle uve.

Varietà di uva utilizzata: Merlot.

Zona di provenienza: un unico vigneto posto a Ceniga davanti a Maso Lizzone. Si tratta di una zona calda, esposta ad est in cui le uve riescono a raggiungere la maturazione ottimale.

Tipologia del terreno: terreni a scheletro prevalente, di medio impasto, dotati di un buon contenuto in argilla e tendenti al calcareo.

Forma di allevamento: Guyot.

Produzione: 85 quintali di uva ad ettaro.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva è stata trasportata rapidamente in cantina, dove è stata subito diraspata e gli acini interi sono stati fatti cadere in un appositi vinificatori in acciaio per la fermentazione alcolica. La fermentazione alcolica è avvenuta a temperatura intorno a 24°C con macerazione sulle bucce per 9 giorni. L'affinamento in cantina è avvenuto in serbatoi di acciaio inox fino a luglio. Il 23 luglio per produrre 2.166 bottiglie; a seguire un periodo di affinamento in bottiglia di quasi 1 anno prima della messa in commercio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso ed una buona consistenza. A seguito di una breve ossigenazione esprime al naso tutta l'integrità del suo frutto fresco un po' acerbo. Il vino è volutamente semplice, ma invitante, nelle sue sfaccettature odorose: dapprima note di frutta rossa, prugna e ciliegia, poi note più eleganti di burro cacao, su una base un po' acerba, ma elegante. Al palato il vino



750 ml
13,35% vol

entra con iniziale morbidezza mostrando il suo buon corpo e riportando gli aromi fruttati percepiti al naso. La trama tannica è fine, ma ne dà struttura e persistenza. Va apprezzato nell'immediato anche se può evolvere per qualche anno. Si abbina splendidamente con le lasagne alla bolognese, piatti a base di carne in salse saporite come lo spezzatino o il gulasch e formaggi a stagionatura media.

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 13,35%Vol.

Zuccheri: 0,4 g/l.

Estratto Secco Totale: 28,6 g/l.

Acidità totale: 4,95 g/l.

pH: 3,69.

Contiene solfiti.

ABBINAMENTI

Si abbina splendidamente con le lasagne alla bolognese, piatti a base di carne in salse saporite come lo spezzatino o il gulasch e formaggi a stagionatura media.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C, meglio se servito un'ora dopo la stappatura.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore. Conservare sempre la bottiglia in orizzontale.

CAPACITÀ DI EVOLUZIONE

3 anni.

Rosso BIO Apponale

Formato (litri)	Tipo	Bott. per cartone	Misure cartone (Larg x Alt x Profondità)
0,75	borgognotta	6	cm 30,5 x 18 x 25,5

Peso bottiglia	Peso cartone	Pallettizzazione		
		n. cartoni	peso	altezza
kg 1,335	kg 8,505	88	kg 770	cm 154



0,75 l