



ARGILLE 2012

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Varietà:	Barbera 100%
Esposizione:	Ovest
Altimetria:	230/300 mt
Tipologia del suolo:	Terreni calcareo argillosi
Densità degli impianti:	6000 piante/Ha
Sistema di allevamento:	Guyot semplice
Resa per ettaro:	60 q.li
Epoca di vendemmia:	Settembre/ Ottobre
Età media del vigneto:	9/30 anni

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Tipologia:	I.G.T. Emilia
Bottiglie prodotte:	1200
Vendemmia:	Raccolta manuale con selezione dei grappoli
Durata della fermentazione:	40 giorni con macerazione sulle bucce
Temperatura di fermentazione:	<28° C
Affinamento:	24 mesi in barriques di rovere francese di Allier
Gradazione alcolica:	14,5 % Vol

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive:	Colore rosso rubino carico con riflessi violacei.
Olfattive:	Naso ampio e intenso, su note di frutta rossa, liquirizia e sottobosco.
Gustative:	Grande pienezza e tonicità, il palato unisce calore e buona spinta; puntuale il tannino del rovere, finale appena piccante, con esili rimandi di vaniglia.
Temperatura di servizio:	16-18° C.
Abbinamento:	Perfetto con carni rosse, arrostiti.