CASCINA DEL RONCO®

Nome: cuore
Tipologia: valcalepio rosso
Vitigno: 60% merlot 40% cabernet sauvignon
Produzione: raccolta delle uve biologiche in cassetta;
vinificazione separata delle due varietà di uve.
Fermentazione a temperatura controllata a 25°, con macerazione fermentativa di circa 20 giorni.
Maturazione in tonneau di rovere da 450 litri e barrique per circa 18 mesi.
Affinamento in bottiglia per almeno 18 mesi.
Gradazione: 14%
Tipologia del terreno: marna
Metodo di allevamento: biologico
Sistema di allevamento: guyot e cordonesperonato
Produzione di uva per ha: 60 q/ha
Proprietà organolettiche: di colore rosso rubino tendente al porpora, presenta al naso note minerali che si aprono verso aromi di frutti maturi e spezie.
In bocca risulta equilibrato, strutturato e persistente.
Ideale con carni rosse e selvaggina.
Temperatura di servizio: 18°