

CUORE

Nome: Cuore

Tipologia: igt rosso della Bergamasca

Annata: 2022

Vitigno: merlot, syrah e petit verdot in proporzioni variabili

Produzione: raccolta delle uve biologiche in cassetta; vinificazione separata delle 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: 15%

Tipologia del terreno: marna

Metodo di allevamento: biologico

Sistema di allevamento: guyot e cordone Speronato

Produzione di uva per ha: 60 q/ha

Proprietà organolettiche: Vino ottenuto dalle uve rosse che vengono raccolte con una vendemmia tardiva generalmente nel mese di ottobre. Complesso e di corpo può affinare a lungo in bottiglia. Ideale per accompagnare cibi ricchi di carni rosse e selvaggina. Ottimo con formaggi di lunga stagionatura. Un vino che rappresenta il Cuore e la passione che tutte le persone della Cooperativa Sociale Oikos quotidianamente mettono a disposizione per gli altri. Di colore rosso rubino tendente al porpora, presenta al naso note minerali e balsamiche che si aprono verso aromi di frutti maturi e spezie; in bocca risulta equilibrato, strutturato e persistente.

Il rosso più importante dell'azienda prodotto solo in annate dove si raccolgono uve eccellenti. Il vigneto di produzione è quello ubicato a Bergamo all'interno del Castello Presati.

Temperatura di servizio: 16/18°

Ingredienti: Uve, Solfiti, Stabilizzanti (mannoproteine e gomma arabica)

Dichiarazione Nutrizionale per 100 ml: 85 Kcal; Grassi: 0g; Carboidrati: 0,5g; Proteine: < 0,02g; Sale: < 0,01g.

Prodotto in Italia da Uve Biologiche
Contiene Solfiti

