

ROSSO IN ANFORA

Rosso in anfora

ZONA VITICOLA	Lison di Portogruaro
VITIGNO	Merlot 40% Cabernet Sauvignon 40% Refosco dal Peduncolo Rosso 20%
TERRENO	Argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot e Sylvoz
VENDEMMIA	Manuale, quasi tutte durante la terza decade di settembre
RESA PER ETTARO	50 quintali
VINIFICAZIONE	L'uvaggio fermenta spontaneamente e rimane in macerazione sulle proprie bucce per almeno 20 giorni, rimontaggi quotidiani fino a 2 volte al giorno. Terminata la fermentazione, il vino viene travasato in anfore di terracotta lavorate a mano, materiale poroso con elevata capacità di isolamento termico. Un ritorno alle origini
AFFINAMENTO	Almeno 18 mesi in anfore di terracotta lavorate a mano
GRADAZIONE	13% vol
COLORE	Rosso rubino intenso con riflessi violacei
PROFUMI	Con una leggera parte d'ossidazione (tipica e dovuta all'affinamento in anfora) colpisce con il profumo di piccoli frutti rossi di bosco e ciliegie, danno spessore le note vegetali di erba appena tagliata e infine un sottofondo minerale
SAPORE	Riempie la bocca creando una struttura notevole che rimane solida e compatta
ABBINAMENTI	Formaggi stagionati, salami e altri insaccati
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16 gradi

Tenuta Vitivinicola A Mi Manera di Bigai Antonio e Carlo S.Ag.S.
Via Caduti per la Patria, 27/A, 30026 Lison di Portogruaro (VE)

+39 345 335 5527
carlo.bigai@amimanera.eu