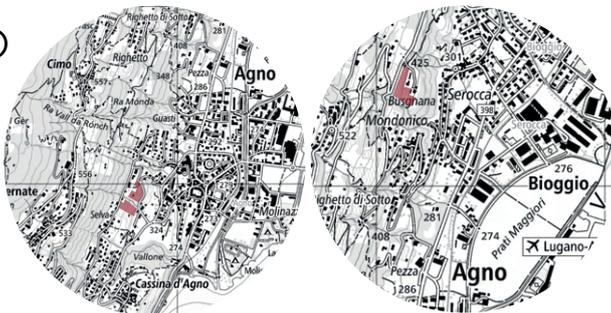


Vittorio



Vigneti:
Agno e Bioggio

Vitigno:
100% Merlot

Vinificazione:

Le uve sono state raccolte alle prime ore del mattino. Una parte delle uve è stata macerata in un tino con i piedi e poi è stato inoculato un lievito selvatico biologico. Le uve rimanenti, che non sono state diraspate, sono state messe sopra questa miscela di fermentazione e il tino è stato chiuso con un coperchio. La "macération semi-carbonique" è durata 14 giorni. L'uva è stata pressata con la tecnica "presurage champenois". Per Vittorio sono state utilizzate solo la fase iniziale e la fase finale del processo di pressatura. Il succo pressato è stato fatto fermentare in un serbatoio di acciaio per altri 14 giorni a una temperatura di fermentazione di 16-19 gradi. L'acido malico rimanente è stato degradato con una fermentazione malolattica biologica. Il vino è stato poi liberato dalle fecce grossolane e messo per l'invecchiamento in barrique usate di rovere francese e americano per 6 mesi. Per 2 mesi le fecce fini sono state mescolate (battonage). Il vino è stato filtrato grossolanamente prima dell'imbottigliamento.

Osservazione:

Vittorio è un vino rosso, di tipo un po' più leggero. Vittorio è il primo vino rosso, che ha lasciato la pressa nel scorso autunno o semplicemente è il primo vino che ha tagliato il traguardo. Per questo lo chiamiamo anche "Premier Jus". Diversamente dalla sorella gemella Agata con i suoi frutti rossi, Vittorio ha piuttosto aromi di frutti scuri. Vittorio è felice se prima della degustazione resta un po' all'aria.

Data di raccolta	07./08./11.09.2021
Acidità totale	5,4 g/l
pH	3,4
Zuccheri	-
Alcool	12,8 Vol%
SO ₂ libero	27 mg/l
SO ₂ totale	60 mg/l
Produzione (bott.)	1808
Temp. di servizio	ca. 15 °C

