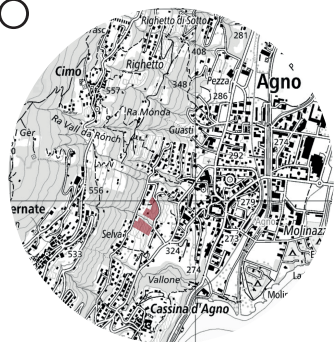


Vittorio



Vigneti:
Agno

Vitigno:
100% Merlot

Vinificazione:

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 "pressurage 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. L'acido malico rimanente è stato degradato con una fermentazione malolattica biologica. Il vino è messo per l'invecchiamento in barrique usate di rovere svizzero, francese e americano per 9 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	10.09.2022
Acidità totale	5.1 g/l
pH	3.42
Zuccheri	< 1.0 g/l
Alcool	13.0 Vol%
SO ₂ libero	10 mg/l
SO ₂ totale	88 mg/l
Produzione (bott.)	1'743
Temp. di servizio	ca. 18 °C

