

AMANDORLATO

2012



CLASSIFICAZIONE

Veneto rosso passito Igt.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

San Pietro in Cariano, zona pede-collinare.

TIPOLOGIA

Vino rosso secco dolce.

VITIGNI

Corvina e Corvinone 70%, Rondinella 15%, Molinara, Pelara 15%.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Vendemmia: a settembre i grappoli sono raccolti a mano e selezionati con cura.

Appassimento: la surmaturazione delle uve avviene in appositi fruttai a temperatura e umidità controllata per 16 settimane.

Fermentazione: a febbraio l'uva è diraspata e caricata intera per rispettare l'integrità della buccia. Si fermenta in apposite vasche di acciaio inox con follature continue e prolungate ossigenando il mosto tramite delastage per 70 giorni.

Maturazione: 12 mesi in apposite botticelle da 50 lt. 48 mesi in botte grande con tecnica batonnage.

Affinamento: produzione limitata a 2000 bottiglie da 0,50 lt da affinare minimo 12 mesi.