



PIETRA ROSSA

DESCRIZIONE

Varietà: Merlot e Cabernet Franc.

Tipo di terreno: di origine alluvionale, composto da calcare ed argilla.

Sistema di impianto: Sylvoz.

Vendemmia: seconda metà settembre.

Vigneti: 3.500/4.000 piante per ettaro.

Grado alcolico: 13%

VINIFICAZIONE

La macerazione avviene per contatto con le bucce per 15-18 giorni ad una temperatura di 25°-28°. La fermentazione alcolica e malolattica avviene in serbatoi di acciaio inox. Segue un periodo di affinamento in botti di legno per circa 6 mesi ed una successiva maturazione in bottiglia per esaltarne le qualità organolettiche.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore: rosso intenso e brillante.

Profumo: ampio, pieno, morbido e molto persistente che ricorda i frutti di bosco, le confetture di mirtilli e le prugne secche, con sentori di vaniglia, spezie ed un lieve finale di pepe nero.

Sapore: morbido, di grande struttura, ben bilanciato.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Selvaggina da piuma, carni rosse, arrostiti e formaggi di media e lunga stagionatura.

Temperatura di servizio: 16-18° C



BORGO VERITAS