



VIGALÒN

ROSSO IGT PROVINCIA DI PAVIA

TIPOLOGIA: Rosso IGT prov. di Pavia.

ZONA DI PRODUZIONE: Oltrepò Pavese.

UVE: Barbera, Croatina, Uva Rara.

RESA PER ETTARO: 90 q.li/ha.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

VINIFICAZIONE: Vinificazione: la raccolta delle uve viene fatta in cassetta a fine Settembre. viene eseguita una pigiatura-spatura, il mosto fermenta in vinificatori di acciaio inox, con rimontaggio automatico, dove avviene una macerazione con le bucce per 12-14 giorni ad una temperatura di 26/28°C. La fermentazione malolattica è svolta in barriques dove si affina per circa 3 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

VISIVE: Colore rubino carico.

OLFATTIVE: Fine ed intenso con note fruttate di marasca e mandorla.

GUSTATIVE: Equilibrato e di buona struttura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° - 20°C.

ACCOSTAMENTI: Salumi, primi piatti con sugo di carne, brasati e stufati.

CONTIENE SOLFITI