

NESSUNO

ROSSO DEI COLLI DEL LIMBARA IGT




TENUTE ÓLBIOS®

NESSUNO

ROSSO DEI COLLI DEL LIMBARA IGT

Proviene da due tipologie di uve rosse dei nostri vigneti vinificate separatamente. La particolare e moderna tecnica di vinificazione è tesa all'estrazione massima di aromi e profumi varietali al fine di ottenere un vino integro, corposo ed importante, dalla lunga vita.



SCHEDA TECNICA

Vitigno

Diversi vitigni rossi autoctoni vinificati separatamente.

Designazione

Rosso fermo.

Denominazione

IGT Rosso dei Colli del Limbara.

Terreno

Prevalentemente sabbioso da disfacimento granitico.

Sistema d'allevamento

Spalliera alta.

Epoca di Vendemmia

Terza decade di Settembre.

Modalità di raccolta

Manuale in piccole cassette.

Vinificazione

Delicata diraspatura e immediata fermentazione a temperatura controllata in contenitori d'acciaio, frequenti delestage in automatico, svinatura e pressatura sottovuoto degli acini fermentati.

Affinamento

Il vino ottenuto viene lasciato per 18 mesi in contenitori d'acciaio ad affinare e decantare a freddo senza previa filtrazione.

Note Sensoriali

Colore rosso vivo, intenso, fitto, limpido.

Profumo elegante, ampio, profumi intensi di frutti di bosco e confettura di ciliegie.

Gusto pieno, elegante, deciso e vellutato. Importante struttura tannica ben bilanciata dal caldo alcool e dalla presenza di morbida glicerina.

Abbinamenti

Accompagna piatti importanti come quelli a base di carni rosse, formaggi e risotti mantecati.

Temperatura di servizio

Servire a 15° C.

Tappatura

Tappo in sughero monopezzo.