

GENTILROSSO • Malbo Gentile dell'Emilia IGT



Tipo di vino	Rosso secco
Vitigno	Malbo Gentile 100%
Densità Impianto	2030/ha
Forma di Allevamento	GDC
Produzione Annua	1500/2000 bottiglie
Gradazione Alcolica	14% VOL
Acidità Totale	5,50 g/l
Residuo Zuccherino	120 g/l
Temperatura di servizio	Ottimale a 16°/18°C
Bottiglia	Formato da 75cl

METODO DI VINIFICAZIONE

Vino rosso ottenuto da uve Malbo Gentile in purezza vendemmiate a mano a piena maturazione. Dopo una classica pigia/diraspatura il mosto viene lasciato macerare sulle bucce per diversi giorni, dopo la svinatura viene avviata la fermentazione a temperatura controllata. A fine fermentazione viene pulito per decantazione statica mediante travasi ripetuti e in seguito affinato in Tonneaux di rovere per 16/24 mesi, dopo l'imbottigliamento viene lasciato riposare per altri 18 mesi prima di essere messo in commercio.

Di colore Viola Scuro molto intenso, al naso gradevole, complesso etereo e fruttato. Ingresso deciso, tannico per poi aprirsi ad un elegante sapore, pieno e corposo di buona struttura, persistente.

In abbinamento con Primi a base di selvaggina da pelo, Brasati, Carne rossa alla Brace, Salumi e Formaggi stagionati.

Degustare a 16/18 C° possibilmente usare il decanter o aprire la bottiglia per tempo.



SAN PAOLO
AGRITURISMO - CANTINA - ACETAIA