

NOVENTA

Vigna Pià de la Tesa Botticino Doc

Vino rosso Botticino doc nato nei vigneti del comune di Botticino; qui il terreno è marnoso con un'altissima percentuale di calcare, grazie al marmo di cui sono fatte le nostre colline.



Specifiche tecniche:

- Tipologia terreno: marnoso calcareo
- Sistema di allevamento: cordone speronato e guyot
- Uvaggio: Barbera e Sangiovese, con Marzemino e Schiava Gentile, come da disciplinare
- Vendemmia: Effettuata a mano la prima decade di ottobre
- Vinificazione: in botte di acciaio a temperatura di 26-28 gradi
- Tempo di macerazione: 12 giorni
- Maturazione: in botti di rovere di medie dimensioni e di più passaggi per 24 mesi
- Finissage: In botte di cemento per circa 5 mesi
- Affinamento in bottiglia: da minimo 6 mesi fino ad 1 anno
- Prima annata prodotta: 1994
- Potenziale di invecchiamento: oltre 10 anni
- Profilo: Elegante, sapido, speziato e balsamico, di buona struttura
- Formati: 750 ml e 1,5 lt
- Abbinamenti: primi piatti importanti e saporiti o secondi a base di carne, brasati e stracotti
- Enologo e Agronomo: Carlo Ferrini