

# VELLUTO IGP

Vino ottenuto da Uva Rara.

## UVE

Uva rara 100%.

## VIGNETI

Vigneti di impianto abbastanza recente. Allevamento a Guyot, mt 2,50 interfilare, mt 1,00 interceppo. Carico di gemme per ceppo 10-12. Terreno argillo sabbioso con buona dotazione di sostanza organica. I vigneti sono inerbiti, come concime viene utilizzata solo l'erba di sfalcio.

I trattamenti con antiparassitari a basso impatto ambientale vengono effettuati solo quando la situazione metereologica stagionale lo richiede. Diradamento post fioritura.

## RESA

50-60 q ha.

## VENDEMMIA

Metà settembre con raccolta manuale delle uve. Il vino viene prodotto solo in annate particolari.

## ALCOOL

12% volume.



## VINIFICAZIONE

In vasche di acciaio previa diraspatura, macerazione con follature per 6-7 giorni.

## AFFINAMENTO

In vasca per tre mesi, quindi in bottiglia minimo 50-60 giorni.

## DEGUSTAZIONE

Nel bicchiere il vino si presenta rosso rubino intenso. Buona consistenza. Al naso è intenso, abbastanza complesso, fine. Vinoso, floreale, fruttato con note di marasca e lamponi. In bocca ha buona struttura. E' morbido, fresco e con note leggermente tanniche.

## SERVIZIO

14-16°C.

## ABBINAMENTI

Si sposa bene con risotti anche con verdure, carni bianche, verdure ripiene, formaggi di media stagionatura.

