VIGNAIOLI ERRANTI

VILLANO ROSSO

VINO BIOLOGICO
Organismo di controllo
autorizzato dal Mipaaf
IT BIO 005
Agricoltura Italia
Operatore controllato V058

Vino rosso fermo, dal colore rosso rubino con riflessi violacei.
Profumo fruttato, ampio, floreale, dal gusto persistente, morbido ed equilibrato.
Si tratta di un rosso piacevole, giovane e non impegnativo, indicato a tutto pasto e facilmente abbinabile ad ogni piatto.
Temperatura di servizio consigliata: 16° - 18°.

SCHEDA TECNICA

Rosso Provincia di Pavia IGP
Vino Biologico

UVE: Croatina, Barbera, Uva Rara e Merlot
in proporzioni variabili secondo le annate

IMPASTO DEL TERRENO: sabbia, limo e argilla.

Coltivazione biologica e vendemmia manuale a partire da fine settembre, con selezione dei grappoli. Le uve vengono raccolte nell'ordine di maturazione prima il Merlot, poi l'Uva Rara poi il Barbera e la Croatina; la pigiatura viene fatta tramite diraspatura e contatto con le bucce per qualche giorno: ogni mosto si aggiunge al precedente e insieme fermentano.
Maturazione ed affinamento in vasca, travasi e imbottigliamento in primavera.