

# Vino Rosso Peperi 2022

## Vino biologico

<b>Forma di allevamento</b>	Vigna a Guyot e a Silvoz
<b>Età dei vigneti</b>	35 anni
<b>Estensione dei vigneti</b>	3 ettari
<b>Terreno</b>	roccioso porfirico
<b>Resa per ettaro</b>	70 q/ha

### Vinificazione e produzione

L'uva, coltivata secondo i metodi dell'agricoltura biologica, viene sottoposta a vendemmia con l'eliminazione dei grappoli ed acini che non abbiano completato a perfezione il processo di maturazione. La fermentazione, attivata con lieviti indigeni da *pie'de cuve*, dura 5-7 giorni. Il vino, elevato 6 mesi in acciaio e altri 6 mesi in barrique di terzo passaggio, viene poi affinato 2 o 3 mesi in bottiglia.

### Caratteristiche organolettiche

<i>Vista</i>	Colore rosso rubino intenso.
<i>Olfatto</i>	Il naso è abbastanza complesso ed evidenzia la tipica speziatura pepata della vespolina oltre a sentori floreali e vinosi.
<i>Gusto</i>	Il palato è fresco con finale salino. Ritorna la speziatura varietale tipica. Il tannino è presente ma non aggressivo. Vino di corpo con un buon equilibrio ed una altrettanto buona persistenza.

### Caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico 14% vol.

Bottiglie prodotte 1200

### Abbinamenti gastronomici

Salumi e formaggi tipici del territorio, antipasti anche speziati.

