

Podere ai Valloni

Vino Rosso Péperi 2023

Vino biologico

Forma di allevamento	Vigna a Guyot
Età media dei vigneti	35 anni
Altitudine dei vigneti	480 mt.
Estensione dei vigneti	3,5 ettari
Terreno	roccioso porfirico
Resa per ettaro	50 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'd de cuve*, dura 5-7 giorni. Il vino, elevato 6 mesi in acciaio, viene poi affinato 2 o 3 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Vista	Colore rosso rubino intenso.
Olfatto	Il naso è abbastanza complesso con un'evidente speziatura pepata e sentori floreali e vinosi.
Gusto	Il palato è fresco con finale salino. Ritorna la speziatura. Il tannino è presente ma non aggressivo. Vino di buon equilibrio e persistenza.

Caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico 12% vol.

Bottiglie prodotte 900

Abbinamenti gastronomici

Salumi e formaggi tipici del territorio, antipasti anche speziati.

