

# Podere ai Valloni

## Vino Rosso Sass Russ 2022

### Vino biologico

<b>Forma di allevamento</b>	Vigna a Guyot
<b>Età media dei vigneti</b>	35 anni
<b>Altitudine dei vigneti</b>	480 mt.
<b>Estensione dei vigneti</b>	3,5 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 4 giorni sulle bucce, per poi concludersi in bianco. Il vino, elevato 1 anno in acciaio, viene poi affinato alcuni mesi in bottiglia.

#### Caratteristiche organolettiche

Vista	Il colore è rosso rubino.
Olfatto	Il naso è fruttato con sentori di frutti rossi e note speziate.
Gusto	Il vino è caratterizzato da buone sapidità ed acidità che rispecchiano le caratteristiche del terreno. Il tannino è presente ma non aggressivo. Buoni anche l'equilibrio e la persistenza. Abbastanza strutturato.

#### Caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico	13,5% vol.
----------------------	------------

<b>Bottiglie prodotte</b>	4000
---------------------------	------

#### Abbinamenti gastronomici

Salumi e formaggi tipici del territorio; ottimo anche con primi piatti e carni non troppo strutturati. Perfetto a tutto pasto, si presta bene ad essere consumato anche d'estate, servito fresco.

