

IO DI BAONE

Rosso Veneto

Indicazione Geografica Tipica

Frutto di uve vendemmiate da storici vitigni selezionati coltivati da molti anni nella collezione ampelografica dell'Azienda. E' maturato in piccole botti di cemento. E' memoria di un'antica e preziosa civiltà contadina.



Dati Tecnici

Vino:	Rosso Veneto Indicazione Geografica Tipica
Vitigno:	Vitigni Storici
Vigneto:	Anno di impianto 1986
Alcol:	13 %
Terreno:	Origine vulcanica, calcareo, marnoso
Altitudine/Esposizione:	100 m s.l.s.
Sistema di allevamento:	Cordone Speronato e Guyot
Densità :	3.000 ceppi per Ha
Resa per Ha:	30 HI
Produzione:	1.500 bottiglie
Vinificazione e affinamento:	L'uva viene pigiata direttamente all'interno di piccole botti di cemento vetrificate attraverso il metodo del cappello sommerso. Il vino viene lasciato sino alla prima luna calante di febbraio, senza alcun tipo d'aggiunta e senza controllo della temperatura; viene poi svinato e messo a riposare per circa 1 anno in cisterne d'acciaio.

Caratteristiche del Vino

Colore:	Rosso vivo con rilessii piu o meno brillanti
Note Olfattive:	Spezia mediterranea
Gusto:	Ingresso lungo persistente, palato vellutato, vino etereo.

Formati disponibili 0.75 e 1.5 lt

Scatole da 6 bottiglie

Vita media scaffale 7-10 anni

Tappo sughero