



## VINO ROSSO FÈ RIBOTA

**UVAGGIO: BARBERA, DOLCETTO, NEBBIOLO**

**COLORE:** rosso intenso

**PROFUMO:** con sentori di frutta rossa matura e frutti di bosco.

**SAPORE:** asciutto, gradevolmente amarognolo, di moderata acidità, di buon corpo, armonico

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:**

Ideale come vino a tutto pasto per il consumo quotidiano. Consigliato con antipasti di verdure e salumi; minestre di legumi, risotti, ravioli; carni di vitello e manzo

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 17°C

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12 %vol

**VENDEMMIA:** manuale nella seconda decade di settembre, con accurata cernita delle uve, sia in vigna, sia in cantina.

**VINIFICAZIONE:** in rosso classica a cappello emerso con rimontaggi frequenti per migliorare l'estrazione di colore, profumo mantenendo controllata la temperatura sui 28/29°C, con massima di 30° C ad inizio fermentazione. La fermentazione si protrae per circa 15 giorni.

**AFFINAMENTO**

in acciaio inox ed imbottigliamento in primavera.