

VINO DA TAVOLA ROSSO "Gioto Red"



VITIGNO: 60% Barbera, 30% Dolcetto, 10% Freisa

ZONA DI PRODUZIONE: Canelli

TERRENO/ESPOSIZIONE: Marne argillose-calcaree, Sud

ALTITUDINE: 400 mt.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot modificato ad archetto

TITOLO ALCOLOMETRICO: 12% Vol.

COLORE: rosso rubino

PROFUMO: intenso, vinoso, piacevole, persistente

GUSTO: di buon corpo, asciutto, intenso, armonico

VINIFICAZIONE: in vasche inox

FERMENTAZIONE: Macerazione sulle bucce a temperatura controllata

CONSERVAZIONE: diversi anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: vino da pasto che si accompagna bene a qualsiasi portata.

CAPACITÀ E IMBALLO: 0.75 lt. cartoni x 12 bottiglie

GRAPE TYPE: 60% Barbera, 30% Dolcetto, 10% Freisa

PRODUCTION ZONE: Canelli

SOIL TYPE/EXPOSITION: Calcareous marl with some lime and rich in microelements - South

HEIGHT A.S.L.: 400 mt.

VINE TRAINING METHOD: Guyot

PERCENTAGE OF ALCOHOL: 12% Vol.

COLOUR: ruby red

AROMA: intense, vinous, pleasant, persistent.

FLAVOUR: Dry, full-bodied, intense, harmonious.

VINIFICATION: In steel tanks

FERMENTATION: Maceration with skins at controlled temperature

CONSERVATION: Several years

SERVING TEMPERATURE: 18-20° C

FOOD TO BE SERVED WITH: accompanies any meal.

CAPACITY AND PACKAGING: 0.75 lt. bottles in cartons of six/twelve