



mócevò

LECINARO - OLIVELLA

'Ora ci vuole proprio'

TIPOLOGIA

Frusinate IGP - rosso

VITIGNI

Blend di Lecinaro e Olivella

TERRENO

Calcareo/argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

A spalliera con potatura a guyot doppio
e densità 4000 ceppi/ettaro

VINIFICAZIONE

La vinificazione segue i dettami
della biodinamica, ossia fermentazione
alcolica e malolattica spontanee con lieviti
indigeni, nessuna stabilizzazione,
nessuna chiarificazione o filtrazione

AFFINAMENTO

12 mesi in vasche di cemento

CONCENTRAZIONE MASSIMA SOLFITI

25 mg/l circa

COLORE

Porpora

PROFUMO

Profumo intenso, con note fruttate di ciliegia e prugne
secche, e speziate di pepe, cioccolato e vaniglia

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carne alla griglia, selvaggina, polpette al ragù

DATI ANALITICI MEDI

Gradazione alcolica: 13,5% vol circa

TAPPO STELVIN

PalazzoTRONCONI