

Emilia Rosso IGT "Argine"

L'Argine nasce da uve selezionate, vendemmiate a mano che una volta raccolte sono state immediatamente diraspate e pigiate. Sono stati eseguiti 4 rimontaggi al giorno per estrarre colore e tannini. La temperatura di fermentazione è di 18/20 °C.

La fermentazione mallo-lattica non è stata svolta per avere una acidità più alta nel vino e un potenziale per l'invecchiamento migliore. Il vino chiarificato con albumina d'uovo e stabilizzato a freddo è stato tenuto 2 mesi in bottiglia, prima della vendita.



Composizione: Malbo Gentile, Merlot e Sangiovese

Epoca di vendemmia: 4/5 ottobre

Dati analitici:

Grado zuccherino delle uve alla vendemmia: 24 Babo

Titolo alcolometrico: 13,71%

Acidità totale: 6,2 g/L

pH: 3,50

Caratteristiche organolettiche:

Esame visivo: rosso rubino intenso

Esame olfattivo: profumato e armonico, bouquet fruttato, tipica nota animale del Malbo Gentile

Esame gustativo: morbido, di buon corpo, secco al palato e con un finale persistente