

BERTAGNA

# ROSSO DEL CHINO

I.G.P. ALTO MINCIO

<b>Colore</b>	Rosso rubino intenso
<b>Profumo</b>	Intenso, persistente, richiama i frutti di bosco
<b>Gusto</b>	Asciutto, corposo, armonico, gradevole
<b>Grado alcolico</b>	14%
<b>Temperatura di servizio</b>	18-20 °C
<b>Abbinamenti</b>	Arrosti, selvaggina e carni saporite

Disponibile  
nel formato:



750 ml



<b>Vitigno</b>	Merlot 100%
<b>Zona di produzione</b>	Cavriana, Mantova (MN)
<b>Altitudine</b>	170 ML S.L.M.
<b>Terreno</b>	Morenico
<b>Coltura</b>	Allevamento a filare con potatura a cordone speronato.
<b>Periodo di raccolta</b>	Settembre
<b>Vinificazione</b>	Vendemmia manuale. Appassimento delle uve in piccole cassette, pigiatura soffice dell'uva, macerazione di 15-20 giorni sulle vinacce, inizio fermentazione e affinamento per 12-15 mesi in tonneau di rovere francese. Riposo in bottiglia di circa 6 mesi.