

CANAVESE D.O.C. ROSSO

DENOMINAZIONE:

*Denominazione
di Origine Controllata*

NOTE SENSORIALI:

Colore rubino intenso, con sfumature violacee, si caratterizza per un bouquet ricco di note fruttate, in particolare frutti di bosco, a cui affianca note selvatiche. In bocca ha una buona struttura e bevibilità grazie al suo finale asciutto.

ALCOOL:

12-13 % vol.



ZUCCHERI RESIDUI: 2 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 6,5 g/l

ABBINAMENTI: *Ottimo con carni rosse, bolliti e selvaggina. Ideale con formaggi stagionati.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO: *Servire a 18°C*

ALLEVAMENTO:



Pergola Canavesana e controspalliera

POTATURA: *Tradizionale con tre capi a frutto*

DENSITÀ DI IMPIANTO: *2000 piante/Ha*

TERRENO: *Ciottoloso, acido*

TERRITORIO: *Morenico*

ALTITUDINE: *370 m sul livello del mare*

VITIGNO:

*Barbera, Nebbiolo,
Neretto di San Giorgio, Freisa*



RACCOLTA: *Fine settembre*

FERMENTAZIONE: *Termocontrollata a 25°C*

MATURAZIONE: *In acciaio 12 mesi, parziale
passaggio in botte*

AFFINAMENTO: *3 mesi in bottiglia*

PESO:

1,4 kg



CAPACITÀ:

0,75 lt

