



VINO ROSSO "CICHIN"

ZONA DI PRODUZIONE

Cru: Ausario

Vigneto e anno di impianto: Ronchella 1974

Zona di produzione: Comune di Treiso

Altitudine: 300-350 metri slm

Tipo di terreno: marne argilloso-calcaree con venature sabbiose

Sistema di allevamento: guyot basso

Densità: 4000 viti per ettaro ca.

Esposizione: est

VITIGNO

Varietà: Dolcetto, Barbera e Nebbiolo

VINIFICAZIONE

Vendemmia: le uve vengono tutte raccolte a mano e all'inizio di settembre (il periodo può variare a seconda delle variazioni climatiche)

Fermentazione e macerazione: fermentazione tradizionale in vasche di acciaio per circa 1 settimana mantenendo il controllo della temperatura (28-32 °C)

Fermentazione malolattica: mantenimento del mosto sulle fecce fini ad una temperatura di circa 20 °C per una durata di circa 1 mese

Affinamento: sfruttando il freddo invernale il vino viene lasciato per 3-4 mesi a basse temperature in vasche di acciaio inox, favorendo il deposito del torbido ed il conseguente illimpidimento

VINO

Vino rosso "Cichin" presenta un colore rosso rubino con leggeri riflessi violacei. Il profumo ricorda la ciliegia ed il lampone. Presenta una buona struttura ed un'acidità moderata, tipica del più classico Dolcetto.

NOTE

Primo anno di produzione: 2016

Gradazione alcolica: 14%

Abbinamenti gastronomici: accompagna antipasti, primi piatti carni bianche

Temperatura di servizio: 18 °C

Produzione totale: 600 bottiglie da 750 cl all'anno

