

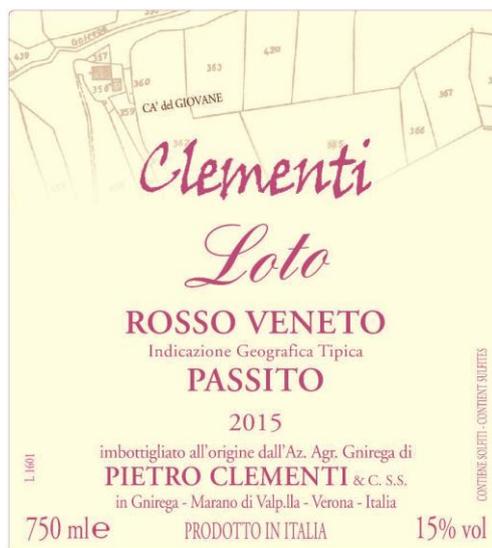


Clementi

Azienda Agricola Gnirega

Scheda tecnica

Rosso Veneto Passito **Loto** i.g.t.



Uve: 65% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella, 5% Molinara.

Vigneto: Collina Masua, esposto ad ovest – altitudine da 350 a 400 mt. – coltivazione a pergola corta (due fili)

Appassimento: da fine Settembre-Ottobre a Gennaio in plateaux

Terreno: argilla e calcare – resistente alla siccità

Tipo di vinificazione:

Le uve raccolte a fine Settembre, inizio Ottobre, rimangono ad appassire nel fruttai per 100/120 giorni, vengono poi vinificate in vasche d'acciaio a temperatura controllata per 25 giorni, dove il mosto fermenta. Si arresta poi la fermentazione per conservare la percentuale di zucchero necessaria a garantire la struttura tipica di questo vino dolce. Il vino viene travasato cinque, sei volte. Viene poi messo a riposo in botti di rovere da 30.

Bottiglia: LT 0,750

Grado alcolico: 15,00 %

Acidità: g/l 7,5

Zuccheri riduttori: g/l 71,6

Caratteristiche di questo vino:

E' particolarmente pregiato per la sua persistenza , e si caratterizza per il suo colore rosso rubino, molto intenso, i profumi delicati, per i sentori di frutta passita e ciliegia sotto spirito, per l'avvolgente delicatezza.

Temperatura di servizio: 14°/16°

Azienda Agricola Clementi

www.vini-clementi.com

info@vini-clementi.com