

“CÀ DEL MOT”

Rosso IGT Terre Lariane



UVE
Merlot e Marzemino. % variabile in base alle annate.



RESE/PIANTA
2 kg



GRADAZIONE ALCOLICA
Tra i 12 e 13% Vol in base alle annate.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
16/18 °C



VENDEMMIA
Manuale, dalla metà di settembre ai primi di ottobre; le uve sono raccolte in piccole ceste.



VINIFICAZIONE
Manuale, dalla metà di settembre ai primi di ottobre; le uve sono raccolte in piccole ceste.



FERMENTAZIONE
In vasche di acciaio inox con temperatura controllata.



AFFINAMENTO
6 mesi in legno di rovere, 6 mesi in acciaio, almeno 2 mesi in bottiglia.

