

Miniatus

SCHEMA TECNICA

Denominazione

Vino da uve stramature rosso

Vitigno

90% Bonarda, 10% altre uve

Terreno

Argilloso, calcareo

Esposizione

Collinare, con esposizione ad Ovest

Gradazione

Variabile tra i 15° e i 16°

Formato bottiglia

0.75 l

Resa uva

70-80 Q.li/Ha

Residuo zuccherino

< 4 g/l

Temperatura di servizio

Tra i 16° e i 18° C

Sesto di impianto

3500 piante/Ha

Gestione della vite

Guyot semplice

Metodi di difesa della vite

Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata

Tecnologia di produzione

Raccolta a mano delle uve, pigiadiraspatura. Macerazione fermentativa a temperatura controllata con rimontaggi. Post macerazione di circa 45 giorni fino al raggiungimento del voluto gusto tannico. Successivo periodo di affinamento e stabilizzazione in legno di 12 mesi prima dell'imbottigliamento



ANALISI SENSORIALE

Colore

Rosso rubino intenso con riflessi violacei

Profumo

Intenso, fruttato. Sentori di confettura di prugne nere e ciliegie sotto spirito con note di vaniglia e tostato dati dal legno

Sapore

Asciutto e corposo. Tannico

Abbinamenti

Primi piatti con sughi elaborati e secondi di carne rossa e selvaggina

Civardi Oreste e Daniele