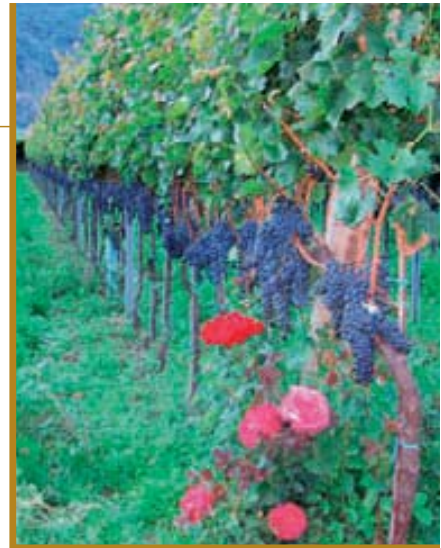


grigoletti

Gonzalier

I.G.T. Vigneti delle Dolomiti - Rosso



ZONA DI PRODUZIONE	Località Carestel e Fornas, Comune di Nomi (TN).
VITIGNO	50% Trentino Merlot, 25% Trentino Cabernet Franc e 25% Trentino Cabernet Sauvignon.
TIPO DI TERRENO	Di medio impasto, ricco di scheletro.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Pergola semplice trentina a 4.000 ceppi per ettaro.
REGOLE PARTICOLARI	Viticultura integrata secondo il protocollo di intesa trentina, e lotta alla tignola tramite confusione sessuale.
POTATURA INVERNALE	Molto castigata a 20 gemme per ceppo.
POTATURA VERDE	N. 3 nel corso della stagione.
DIRADATURE	N. 4 concentrate in estate e prima della raccolta.
RESA PER ETTARO	60 hl.
VENDEMMIA	Seconda decade di ottobre, interamente manuale, di uve provenienti esclusivamente dai nostri vigneti.
VINIFICAZIONE	Pigiadiraspatura, fermentazione del mosto a contatto con le bucce a temperatura di 30°C per 15 giorni e frequenti follature.
MATURAZIONE	In barrique di rovere francese per 24 mesi e 12 mesi di affinamento in bottiglia.
DESCRIZIONE	Un colore rosso rubino intenso introduce nel mondo mirabile di questo vino di gran classe. L'intreccio delle sfumature dei profumi è affascinante e svela note di frutta rossa sovramatura, piccoli frutti di bosco, prugna, ciliegia e ribes nero. La maturazione durata ben 24 mesi in barrique lo ha impreziosito con note di vaniglia, cannella, chiodi di garofano e tabacco su uno squisito fondo balsamico e mentolato. In bocca conferma la grande stoffa e morbidezza, mettendo in mostra un pregevole equilibrio che con l'invecchiamento raggiunge punte qualitative davvero eccelse.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° - 20° C.
ABBINAMENTI	Brasati e cacciagione, carni alla griglia e formaggi stagionati, ma anche molto piacevole se sorseggiato nelle grandi occasioni.
DURATA	Pregevole vino da invecchiamento.