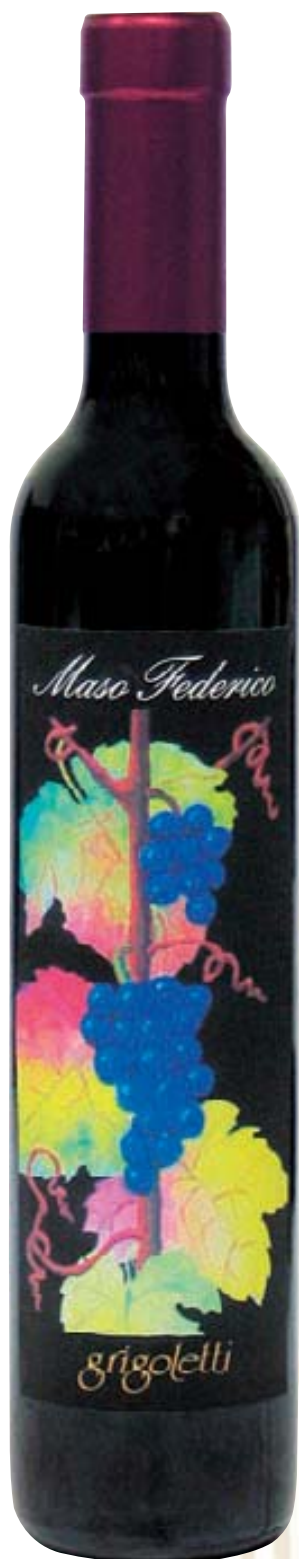


grigoletti

Maso Federico

Vino da uve stramature - Rosso



ZONA DI PRODUZIONE	Vigneti nei comuni di Nomi e Aldeno.
VITIGNO	Marzemino, Merlot, Lagrein, Cabernet Franc e Sauvignon.
TIPO DI TERRENO	Di medio impasto.
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, selezionando solamente i grappoli spargoli che si prestano di più all'appassimento in vigna e in cassette.
VENDEMMIA	Raccolta dei grappoli a fine ottobre e successivo appassimento delle uve in piccole cassette nella fruttaiia di Maso Federico.
VINIFICAZIONE	Pigiadiraspatura e fermentazione del mosto a contatto delle bucce in speciali tini di legno di rovere con frequenti follature.
MATURAZIONE	In barrique di rovere francese per 24 mesi e 24 mesi di affinamento in bottiglia.
IMBOTTIGLIAMENTO	24 mesi successivi alla vendemmia.
DESCRIZIONE	Vino dal colore rosso granato intenso, con sentori di frutta rossa sovrasmatura, confettura e note spiccate di prugna, mirtillo, amarena e sottobosco. Sapore piacevolmente balsamico, morbido e avvolgente, molto persistente e armonico.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° - 20° C.
ABBINAMENTI	Particolare e prezioso vino da meditazione si apprezza gustandolo con il cioccolato, crostate di confettura e con la piccola pasticceria di pasta frolla.
DURATA	Pregevole vino da invecchiamento.