



VITIGNO 100% Nieddera.

Vitigno autoctono a bacca rossa della bassa Valle del Tirso, il suo nome deriva dall'elevata qualità del colore che caratterizzano gli omonimi vini. Predilige forme di allevamento lunghe anche se la sua produzione rimane comunque contenuta. Vitigno versatile che si presta molto bene sia alla lavorazione in bianco che in rosso.

TERRENO Di natura alluvionale; impasto franco - sabbioso.

ESTENSIONE VIGNETO 20 ha

FORMA DI ALLEVAMENTO Spalliera, Guyot.

CONCIMI Organico naturale, sovescio ad anni alterni.

FITOFARMACI Tradizionali; zolfo e rame.

DISERBO Solo meccanico.

FERMENTAZIONE Vinificazione in bianco; il mosto limpido fermenta in acciaio a basse temperature.

AFFINAMENTO Affina per un mese sulle sue fecce più nobili acquistando intensità di aromi e struttura per poi andare presto in bottiglia.

DESCRIZIONE Dal colore rosa vivace, con riflessi violacei, al palato il vino è secco, fresco e sapido, un bell'equilibrio ed una buona persistenza.

GRADO ALCOLICO 12,5 % vol

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Ideale come aperitivo, vino molto versatile si abbina perfettamente con antipasti sia di terra che di mare, primi piatti semplici, carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8 °C