

GYPSY ROSSO



Uve e Produzione

Corvina 70% - Rondinella 30%
600 bottiglie



Zona e terreno

Vigneto in località Panego, comune di Negrar, situato a 600 metri s.l.m. con esposizione a sud-ovest, terreno misto argilla con venature di creta e ricco di pietra.



Allevamento e raccolta

Guyot, impianto del 2018.
Vendemmia prima decade di ottobre, con raccolta manuale.
Resa 50 qli/ha



Vinificazione e affinamento

Fermentazione spontanea in mastello a contatto con l'ossigeno per 12/15 giorni, più ulteriore macerazione per altri 15 giorni.
Affinamento 9 mesi in acciaio e 9 mesi in bottiglia.
Solforosa inferiore a 30 mg/lit



Gradazione e abbinamenti

11,50% vol.

Ideale con carni bianche come filetto di vitello, arrostiti e bolliti misti, salumi o piatti a base di pesce grasso e formaggi freschi o di media stagionatura.

