

## **PIANTA 9**Vigneti delle Dolomiti IGT

colore rosso rubino intenso; bouquet complesso con note fruttate di mirtillo e mora, accompagnate da sensazioni floreali (rosa e viola) con riflessi speziato-balsamici; elegante, di buon corpo, con trama tannica tannica raffinata e persistente

Zona di produzione Molini

<u>Vitigno</u> Iasma Eco 1 (Teroldego x Lagrein)

Tipologia terreno profondo, matrice calcarea, tessitura franco-limosa,

discreta presenza di scheletro e dotazione

di sostanza organica

Sistema di allevamento spalliera con potatura a guyot

Anno di impianto 2016

Resa 1,4 kg/ceppo

<u>Vendemmia</u> manuale, terza decade di settembre

Vinificazione tradizionale vinificazione in rosso con macerazione

di 15 giorni al temperatura controllata;

fermentazione malolattica interamente condotta

in piccole botti di rovere francese

Affinamento 12 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia

Produzione 1.000 bottiglie (0,75 L)

Temperatura di servizio 18°C

Abbinamenti carni bianche o rosse leggere, formaggi di media

stagionatura. Ottimo compagno dei salumi tipici

della tradizione trentina

Alcool 14% vol.

Acidità totale 6,4 g/l

Residuo zuccherino 0 g/l

