

PORTICO ROSSO

Vigneti delle Dolomiti IGT

ANALISI TECNICA:

ANNATA: 2017

TIPO DI UVE: Teroldego, Cabernet Sauvignon e Cabernet franc

ETA' DELLE VITI: 22 anni

SUOLO: marnoso calcareo

ALTITUDINE: 300 m/slm

ESTENSIONE DEL VIGNETO: 1 ha c.a.

TIPO DI IMPIANTO: Guyot e pergola trentina

PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 60 q.li

BOTTIGLIE PRODOTTE: 3200

VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE: in rosso

FERMENTAZIONE: acciaio

AFFINAMENTO: legno

E' un uvaggio di Teroldego (80% c.a) Cabernet Sauvignon e C.franc

Le uve nascono nel vigneto Tavole, Vignai e Maso Rover nei pressi di Pressano.

I filari vengono arati come un tempo per controllare l'erba, arieggiare la terra e far esplorare gli strati più profondi alle radici delle vigne.

In estate i tralci non vengono cimati, ma intrecciati manualmente tra loro per mantenere l'innato equilibrio vegetativo: ne giovano le uve che mantengono maggiore integrità organolettica e le foglie che rimangono più sane. Nei momenti piovosi, i funghi sono controllati solo con rame e zolfo.

I grappoli vendemmiati a mano vengono diraspati e portati a macerazione con fermentazione spontanea per un mese circa, senza l'uso di nessun'altra sostanza.

Il vino ottenuto affina poi 24 mesi in legno ed almeno un anno in bottiglia.

Colore rosso intenso quasi impenetrabile, frutta succosa accompagnata da speziatura; struttura nerbo ne fanno un vino con grande longevità.