



**ferraia**

## "Brigà" Vino Rosso

### I Vitigno

ZONA DI PRODUZIONE:  
Val Tidone – Piacenza – Emilia Romagna

NATURA DEL TERRENO:  
medio impasto, leggermente calcareo, con venature  
di solfato di calcio

ESPOSIZIONE:  
Sud-Ovest

DENSITÀ D'IMPIANTO:  
8000 piante/Ha

FORMA DI ALLEVAMENTO:  
Guyot semplice

RESA PER ETTARO:  
80-90 q.li

### I Tecnica di vinificazione

UVAGGIO:  
50% Merlot – 50% Cabernet Sauvignon

FASI DELLA VINIFICAZIONE:  
pigiatura e macerazione con bucce a cappello sommerso.  
Fermentazione a temperatura controllata con lieviti  
selezionati.  
Affinamento in barriques per circa un anno.

### I Vino

*ROSSO FERMO SECCO*

COLORE:  
rubino con riflessi granata

PROFUMO:  
intenso, erbaceo, fine e persistente, con note di vaniglia, con-  
fetture e frutta matura

SAPORE:  
secco, morbido, dal tannino fine e delicato

ABBINAMENTO:  
carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
18°-20° C

GRADO ALCOLICO:  
14% vol