



“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