



Bassano

COLLINA DEL MILANESE I.G.T.
VINO ROSSO "FERMO"

Bassano è il nome del nostro bisnonno, colui che ci ha lasciato in eredità il vigneto più alto e ventilato, in cui alleviamo le uve per questo vino.

Vino rosso fermo e secco

Annata: 2021

Uvaggio: Merlot 60% e Cabernet 40%

Formato bottiglie: 0,75 lt

Vigneto

Allevamento: Pergola Alta

Terreno: di medio impasto, principalmente argilloso

Altitudine: 120-160 m.s.l.m.

Esposizione impianto: Sud-Ovest

Pergole selezionate

Vendemmia

Manuale in cassetta

Fermentazione in: vasche in acciaio inox e cemento

Tecnica di macerazione: 25-30 giorni con rimontaggio

Affinato in: serbatoi di acciaio inox e cemento

Durata dell'invecchiamento: 18 mesi

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Note di degustazione

Rosso porpora intenso, fresco e fine, la struttura è ottimamente equilibrata da un'acidità fresca, un tannino setoso e l'alcolicità ben si integra con il corpo.

Abbinamenti

Consigliato con primi a base di pasta ripiena, con carni rosse, formaggi a pasta dura, stagionati.

Alcohol: 14%

Bottiglie prodotte: 1.800