

Rinalde Rosso

Classificazione: Vino rosso
Uve: Selezione di uve autoctone a bacca rossa
Vendemmia: Raccolta manuale in piccole cassette

Note di degustazione:

Colore: rosso rubino carico tendente al violaceo
Profumo: complesso con sentori di frutti a bacca rossa
Gusto: caldo, morbido di giusta struttura
Abbinamenti gastronomici: Carni rosse e alla griglia, formaggi stagionati
Temperatura di servizio: 15 °C
Gradazione alcolica: 12% vol.
Acidità: 5 gr/l
Residuo zuccherino: 0 gr/l

Caratteristiche del territorio di produzione e dati agronomici:

Ubicazione: area golenale del fiume Piave
Altimetria: 60 slm
Esposizione: sud
Tipologia di suolo: alluvionale a tessitura franco-sabbiosa,
con presenza di scheletro ghiaioso
e ciottoloso
Densità d'impianto: 3500 piante/ettaro

Vinificazione ed affinamento:

Resa per ettaro: 80 q.li
Epoca di vendemmia: 1-15 ottobre
Pigiatura: diraspatura con pigiatura soffice
Contenitori per la
fermentazione: fermentini termocondizionati
Durata della fermentazione: 6-8 giorni
Tempo di maturazione
sulle bucce: 10 giorni
Contenitori d'affinamento: acciaio e cemento
Durata dell'affinamento: 10 mesi

CEOTTO



Società Agricola Ceotto s.s.
Via S. Luca, 11 - 31058 Colfosco di Susegana TV - Italia
Tel/Fax: +39 0438 780112
E-mail: info@ceottovini.it - www.ceottovini.it

