



IL CHIOSSO s.c.a.r.l.

Piemonte - Italia - GATTINARA (VC)
cap.13045 - Viale Marconi, 45/47/47a

tel./fax 0163.826739
C.F. - P.IVA 02317800023

www.ilchiosso.it
info@ilchiosso.it

Cantina Vini Alto Piemonte

SCHEDA TECNICA. VINO "FICOROSSO":



Commercializzato in cartoni da 6 bottiglie 0,75l.
Bottiglia Borgognotta classica di color verde scuro.
Tappo in sughero monopezzo.

VITIGNO: **70% NEBBIOLO**
15% VESPOLINA
15% UVA RARA

ALCOOL: **13,5 % vol**

ACIDITA' TOTALE: **5, 0g/l**

TECNICA DI VINIFICAZIONE:

Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 25-28°C, per mantenere intatta la sua straordinaria complessità aromatica.

Fermentazione malo-lattica in acciaio inox, per stabilizzare naturalmente il vino.

AFFINAMENTO:

Il vino viene lasciato riposare in grandi vasche di acciaio per esaltare le peculiarità di un territorio, l'Alto Piemonte.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: **rosso rubino intenso**

Sapore: **morbido, caldo e vellutato.**

Odore: **intenso, ampio con esuberanti note speziate.**

MODALITA' E TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Si consiglia di servire il vino in un calice da degustazione ad una temperatura tra i 16-18°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si consiglia l'abbinamento con salumi, primi piatti, carni, pesce e verdure.

