



Corte
Figaretto

Bacca Nera

Linea Brolo del Figaretto



- località
denominazione
vigneto
uve Corvina, Rondinella, Molinara, Croatina, Cabernet Sauvignon, Merlot.
zona di origine
- caratteristica dei vigneti Situati in collina e pedecollina con esposizione a sud. Terreno fortemente calcareo. Sistema di impianto a Gujot con una densità di 4000 ceppi ettaro.
- vendemmia Fatta a mano in cassette da 5 kg nella terza decade di Settembre.
- vinificazione L'uva pigiata scende per gravità dentro piccoli contenitori da 50 hl in inox. Durante la fermentazione vengono effettuati rimontaggi e dalestage. La temperatura non va oltre I 28° C. Finita la fermentazione, il vinomatura per 3 mesi in legno selezionato, 3 mesi in bottiglia prima di essere messo in vendita.
- maturazione Il top della maturazione si trova dopo un anno dalla vendemmia.
- caratteristiche organolettiche Colore Rubino scuro con riflessi viola. Cilegia, Prugna, More mature un naso intenso di Viole tipica caratteristica di queste uve. Al assaggio secco e persistente.
- abbinamenti Ideale con pasta, carni rosse, formaggi giovani o di medio invecchiamento.
- alcool 14% Vol.
temperatura di servizio 16-18° C.