Stundaio

Riviera Ligure di Ponente D.O.C.

Praié

Vitigno Rossese

Vigna di Cervo (IM)

La vigna di Rossese "Stundaio" è affacciata sul Mediterraneo.

Un vino color rubino scarico, dai tannini lunghi e morbidi, molto versatile negli abbinamenti.

Ottimo rinfrescato d'estate (12°C) e a temperatura ambiente tutto l'anno.

COLORE
Rubino scarico.

OLFATTO
Rosa canina con note speziate.

PALATO
Ampio e avvolgente, buona freschezza, tannini vellutati.

TIPO DI TERRENO
Medio impasto, argilloso, calcareo.

ESPOSIZIONE
Sud, sud-ovest.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Cordone speronato.

PIANTE PER ETTARO
6500

RESA PER ETTARO
90 q

TEMPERATURA DI SERVIZIO
14°C

PRIMA VENDEMMIA
2006

EPOCA DI VENDEMMIA
Seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Macerazione fermentativa a freddo (8°C). Fermentazione 6/7 giorni in vasche di acciaio. Affinamento in vasche di acciaio variabile, 2 mesi in bottiglia.