

Primo



NOTE DI DEGUSTAZIONE

GUSTO

Vino di buona struttura, eccezionale morbidezza ed eleganza. La maturazione in barrique di rovere Americano gli conferisce dolcezza e rotondità.

PROFUMI

Da giovane: intensi, frutta nera, leggero sentore di vaniglia. Da maturo: sviluppa note più complesse di tabacco dolce e liquirizia.

INFORMAZIONI DI BASE

Vitigno:	Ferradou (Incrocio dell'università di Bordeaux)
Denominazione:	Ferradou IGT Svizzera Italiana
Classificazione:	IGT Svizzera Italiana
Colore:	Rosso molto scuro e intenso
Tipologia vino:	Rosso
Zona di provenienza:	Comune di Gambarogno (2 km dal lago di Locarno), Ticino, Svizzera
Grado alcolico:	14,5% Vol.

VINIFICAZIONE

DESCRIZIONE

Vendemmia manuale quando è raggiunto il giusto stato di maturazione. Pigia diraspatura in vinificatori a controllo automatico della temperatura. Macerazione pre fermentativa a freddo a 8°, fermentazione alcolica a 26 °C per avere l'estrazione di colore e tannini ottimali. Diversi cicli giornalieri di lavorazione delle bucce per avere tannini morbidi ed eleganti. Al momento opportuno riempimento delle barrique di 1° e 2° passaggio di rovere Americano. Per diverso tempo vengono eseguite lavorazioni dei lieviti per migliorare la rotondità e la complessità del vino. In questo periodo viene portata a termine anche la fermentazione malolattica. Dopo il travaso il vino resta ancora nelle barrique per 6 mesi. Prima dell'imbottigliamento viene fatto l'assemblaggio in proporzione ottimale. Eleganza, finezza, estrema rotondità, leggero zucchero residuo, sono le particolarità di questo vino pensato ad un pubblico attento e moderno.

Primo

Fermentazione Malolattica:	svolta in botti di acciaio inox e botti in legno
Maturazione:	barrique di rovere Americano
Affinamento minimo in bottiglia:	3 mesi

BOTTIGLIA

Tipo di bottiglia:	Bordolese
Potenziale d'invecchiamento:	5/8 anni
Materiale turacciolo:	sughero DIAM garantito senza gusto di tappo

VIGNA

Vitigno:	Ferradou 100%
Tipologia terreno:	fresco, profondo e sabbioso
Lavorazione vigne:	Metodi della produzione Integrata
Sistema di coltivazione:	Guyot semplice
Anno d'impianto:	2014
Resa per ettaro:	80 q (55 Hl)
Tempi di vendemmia:	fine Settembre
Metodo di raccolta:	manuale

CONFEZIONAMENTO

Numero di bottiglie per scatola: 6

ABBINAMENTI

Facile da abbinare perché morbido, comunque selvaggina, carni rosse in generale, ragù e formaggi d'alpe anche stagionati.

SERVIZIO

In ampi bicchieri di cristallo a 16°C.