

CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROUGE BIO



Classificazione: Appellation Châteauneuf-du-Pape Contrôlée

Zona di Produzione: Orange

Uve: 65% Grenache, 15% Mourvèdre, 15% Syrah, 5%

Cinsault.

Sistema di Allevamento: Alberello

Età delle viti: Oltre 35 anni

Resa per Ettaro: 35 ettolitri per ettaro

Caratteristiche del Terreno: Il terreno è argilloso e calcareo con ciottoli o pietre riscaldate dal sole, che provvidenzialmente diffondono un calore delicato, promuovendo la maturazione.

Epoca di Vendemmia: Manuale con selezione dei grappoli in piccole cassette.

Vinificazione: Pigiadiraspatura con pressatura soffice, fermentazione alcolica in vasche di cemento. Fermentazione malo-lattica di 21 giorni a temperatura controllata, con rimontaggi e follature, permettendo l'estrazione razionale di tannini.

Invecchiamento : L'invecchiamento avviene in botti di rovere da 45 Hl. per 12 mesi per il 75% e per il 25% in tini.

Affinamento: Per alcuni mesi in bottiglia

Massima Espressione di Beva: : Dopo il 4/5° anno

Note di Degustazione: Colore viola brillante, al naso prevalgono note pepate, profumi di frutti rossi, liquirizia, catrame. Al palato è rotondo e morbido, con aromi concentrati di ciliegia, oliva nera, prugna. E' un vino corposo, molto equilibrato nel finale e persistente.

Gradazione Alcolica: 14,5% Vol.

Temperatura di Servizio: 16° - 18° C.

Potenzialità di invecchiamento 10/15 anni

Abbinamenti: Vino da piatti di carni rosse e selvaggina.