

VINO DA TAVOLA ROSSO "Gioto Red"



VITIGNO: 60% Barbera, 30% Dolcetto, 10% Freisa
ZONA DI PRODUZIONE: Canelli
TERRENO/ESPOSIZIONE: Marne argilloso-calcaree, Sud
ALTITUDINE: 400 mt.
FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot modificato ad archetto
TITOLO ALCOLOMETRICO: 12% Vol.
COLORE: rosso rubino
PROFUMO: intenso, vinoso, piacevole, persistente
GUSTO: di buon corpo, asciutto, intenso, armonico
VINIFICAZIONE: in vasche inox
FERMENTAZIONE: Macerazione sulle bucce a temperatura controllata
CONSERVAZIONE: diversi anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI: vino da pasto che si accompagna bene a qualsiasi portata.
CAPACITÀ E IMBALLO: 0.75 lt. cartoni x 12 bottiglie

GRAPE TYPE: 60% Barbera, 30% Dolcetto, 10% Freisa
PRODUCTION ZONE: Canelli
SOIL TYPE/EXPOSITION: Calcareous marl with some lime and rich in microelements - South
HEIGHT A.S.L.: 400 mt.
VINE TRAINING METHOD: Guyot
PERCENTAGE OF ALCOHOL: 12% Vol.
COLOUR: ruby red
AROMA: intense, vinous, pleasant, persistent.
FLAVOUR: Dry, full-bodied, intense, harmonious.
VINIFICATION: In steel tanks
FERMENTATION: Maceration with skins at controlled temperature
CONSERVATION: Several years
SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
FOOD TO BE SERVED WITH: accompanies any meal.
CAPACITY AND PACKAGING: 0.75 lt. bottles in cartons of six/twelve