



Vento Fermo

Denominazione

Bergamasca Rosso IGT Biologico - Senza solfiti

Vitigno

100% Merlot

Vinificazione

L'uva diraspata macera a freddo per 5/6 giorni in vasca d'acciaio; successivamente con l'inoculo di lievito attivo viene innescata la fermentazione alcolica che si protrarrà per 15 giorni durante i quali avverrà contestualmente la macerazione delle bucce con estrazione di colore, tannini e profumi.

Annata

2017

Affinamento

Il vino matura in vasche d'acciaio per 6/8 mesi e contemporaneamente svolge la fermentazione malolattica.

Degustazione

Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso si caratterizza per i suoi tipici profumi vinosi che ricordano la frutta sotto spirito, la ciliegia e la prugna. Al palato l'ingresso è fresco, con note di frutta che tornano in retrogusto. Ampia la masticabilità dei tannini.

Servizi e abbinamenti

Da abbinarsi a formaggi freschi, salumi non troppo speziati e carni arrosto. Servire a 16-18 °C

Dati analitici

Alcool: 13,5% Vol

Formato e confezione

Borgognotta da 0,75 lt x 6bt in cassa cartone