



**CÀ DEL GÈ**  
ENZO PADROGGI

*Montalto Pavese*



## **TORMENTO 2015**

### **TIPO**

vino rosso fermo

### **VITIGNI**

100% Dolcetto

### **VINIFICAZIONE**

per ottenere questo vino si effettua il diradamento precoce dei grappoli subito dopo l'allegagione ed una vendemmia tardiva con raccolta manuale scegliendo i grappoli migliori. Dopo la pigiadiraspatura il mosto, a contatto con le bucce, subisce la fermentazione alcolica che si protrae per circa una settimana durante la quale vengono eseguiti più rimontaggi. Al termine della fermentazione alcolica si procede con la svinatura. Il vino così ottenuto, dopo più travasi, viene lasciato ad affinarsi in botti di acciaio dove a fermentazione malolattica compiuta viene imbottigliato e lasciato riposare in cantina almeno 2 anni prima della vendita.

Questo vino è prodotto solo nelle annate migliori in quantità molto limitate. Ben si adatta all'invecchiamento.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

ha colore rosso rubino carico. Ha profumo molto intenso, offre percezioni di ribes e marasca su fondo di mandorla, al palato è sapido, pieno e setoso.

### **GRADAZIONE ALCOLICA**

14,5% vol

### **ACCOSTAMENTI**

ben si accompagna a formaggi stagionati ottimo anche da solo a fine pasto.

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

20 / 22° C. Stappare la bottiglia almeno un'ora prima.