



CÀ DEL GÈ
ENZO PADROGGI

Montalto Pavese



TORMENTO 2018

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.

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

16% 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 del pasto.