

gorgo

*...la terra ...la tradizione
...l'innovazione*

I.G.T. Il Rabitto

Prende il suo nome da un appezzamento denominato "la Rabitta", il primo dal quale furono tratte le uve, ivi coltivate tutte insieme secondo un vecchio uso del luogo. A questo vino rosso armonioso, ricco di personalità e carattere, leggermente fruttato e gradevolmente speziato, il passaggio in legno lascia delle note chiare che mai penalizzano l'espressione varietale. Un vino indicato per le occasioni importanti.

Vitigni: Merlot, Corvina, Sangiovese, Cabernet Sauvignon.

Coltivazione e resa: Cordone Speronato - 90q/ha

Vinificazione: Vendemmia molto tardiva, fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio.

Affinamento: 6 mesi in vasche d'acciaio, 1 anno in barriques, 1 anno in bottiglia.

Colore: Rosso rubino scuro tendente al granato con l'invecchiamento.

Profumo: Pieno, bouquet vinoso, raccolto ed elegante con sentore di frutta matura e di bosco, leggera liquirizia, vaniglia e spezie.

Sapore: Rotondo, di buona struttura con retrogusto lievemente tannico.

Grad. alcolica: 12,5% vol

Abbinamenti: Ottimo accompagnamento per piatti elaborati a base di carne e selvaggina.

Servire a 18°C; stappare un'ora prima.

