

Petit Verdot – La Rasenna



LA VIGNA:

- Azienda vinicola: La Rasenna
- Uve: Vermentino 100%
- Vinificazione: Macerazione in fermentini di 80hl. In acciaio per 15 giorni, con rimontaggi e follature fino a 30°, fermentazione malolattica svolta
 - Affinamento: In acciaio, ove subisce una lenta e continua microssigenazione per circa un mese per l'80% della massa, un 15% subisce un lieve passaggio in barrique di secondo passaggio ed un 5% matura in carati di rovere da 5hl. Questa pratica enologica moderna permette ai tannini più astringenti di legarsi stabilmente nel vino ad altre molecole quali antociani, polisaccaridi e mannoproteine che donano al vino morbidezza ed equilibrio senza alterare minimamente il corredo aromatico esistente. Segue assemblaggio ed imbottigliamento ed un ulteriore affinamento in bottiglia per circa 3 mesi prima della commercializzazione.

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente
- Profumo: Esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di violetta, vaniglia, tabacco, carruba e mentolo
- Gusto: Ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes.