



Vigneti in Val Borbera

SASSOBAGLIA

SISOLA ROSSO

D.O.C. / Rosso

Limpido rosso rubino con tenui riflessi porpora. Al naso presenta sentori di frutta a polpa rossa seguiti da sfumature speziate. In bocca è puro con tannini evidenti ma non eccessivi ed un finale piacevolmente fresco.

Scheda tecnica



Temperatura di servizio

Temperatura ambiente

Capacità di invecchiamento

2/3 anni

Bottiglie

750 ml

Prima annata di produzione

2002

Anno di impianto dei vigneti

1998

Sistema di allevamento

Guyot semplice con circa 6/8 gemme per pianta

Tipo di coltivazione

Lotta integrata a basso impatto ambientale

Epoca e tipo di vendemmia

Prime due settimane di settembre

Densità di impianto

4.000 viti per ettaro

Varietà delle uve

Pinot Nero 60% - Dolcetto 40%

Resa in vino (litri-ettaro)

6.000-5.000

Vinificazione

Vendemmia a mano in cassette. Segue una pressatura soffice e una macerazione del mosto insieme alle bucce, in temperatura controllata.

Affinamento

In acciaio inox

Area di produzione

Vigneto Braglia - 759 mt slm
Cantalupo Ligure