

Azienda Agricola Fratelli

PISONI 



Maso Gobbo

Fratelli Pisoni



IGT Vigneti delle Dolomiti 2011

Vitigno: 40% Teroldego, 30% Merlot, 30% Rebo

Vigneto: Maso Gobbo nella Valle dei Laghi, 250 metri s.l.m.; allevamento a cordone speronato;

Produzione: 5000 piante/ha; produzione biologica e biodinamica

Vinificazione: vendemmia a metà settembre, vinificazione in rosso; affinamento 7-8 mesi in acciaio, in bottiglia 3-4 mesi.

Informazioni organolettiche Colore rosso rubino; intenso sentore di fragole e frutti rossi; gusto morbido e avvolgente, fresco e fruttato, di buona persistenza. Si abbina a tutto il pasto e alla carni in genere.

Valori analitici:

Alcol: 13,00 % v/v

Anidride solforosa totale: senza solfiti aggiunti

pH: 3,10

Acidità totale: 6,00 g/l (espressa in acido tartarico)

Residuo zuccherino: 1,5%

Tipo di chiusura: sughero

Prodotto disponibile da: Gennaio 2012

Sito web: www.pisoni.net

Vino aderente al protocollo Freewine
Per ulteriori informazioni www.freewine.eu

