

“Mezzavilla” Vino Rosso



Vitigno: Come da tradizione Canavesana, un sapiente uvaggio locale.

Tipo terreno: di origine morenica, medio impasto.

Vigneto: età media oltre i 70 anni.

Forma di allevamento: pergola canavesana – Guyot.

Epoca vendemmia: fine ottobre.

Modalità di raccolta: selezione manuale in vigneto e raccolta in cassette.

Vinificazione: fermentazione alcolica delle migliori uve selezionate in vigneto, con macerazione delle bucce di circa una settimana e controllo di temperatura e vinificazione. Ciò consente di estrarre le caratteristiche migliori da ognuno dei singoli vitigni che lo compongono. Dopo la svinatura e la fermentazione malolattica, segue un affinamento in solo acciaio per mantenere la tipicità del prodotto. All’imbottigliamento segue un affinamento di 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Alcool: 14,5% vol.

Vista: colore rosso rubino lucente ed intenso.

Olfatto: profumo tipico del territorio, dato dal sapiente uvaggio utilizzato, in un intreccio tra frutta matura e sentori vegetali, intervallati da sentori speziati.

Gusto: al palato è caldo, avvolgente, con una buona tannicità che risulta quasi vellutata e che lascia spazio alla sapidità, caratteristiche tipiche del territorio e dell’uvaggio.

Vino ottenuto da selezione e vinificazione di uve provenienti da un unico e particolare vigneto storico, caratterizzato da piante di oltre 70 anni di età e vitigni diversi, tipica situazione della tradizione del Canavese. Vino versatile per tutti i tipi di pasto, anche i più quotidiani.