

“Vin d’la Töpia” 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.

Epoca vendemmia: inizio ottobre.

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

Vinificazione: fermentazione alcolica con macerazione delle bucce di circa 6-8 giorni, a temperatura controllata. A svinatura e successiva fermentazione malolattica, segue un affinamento in solo acciaio per qualche mese. All’imbottigliamento segue un affinamento di almeno 2 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Alcool: 12.5% vol.

Vista: colore rosso rubino, lucente e brillante.

Olfatto: profumo tipico derivante dall’interazione tra territorio e vitigni utilizzati, con sentori vegetali, speziati e di frutti rossi.

Gusto: avvolgente, con una buona complessità dal sentore vellutato, completata ed arricchita da sapidità e freschezza.

Vino ottenuto dalla selezione e dalla vinificazione di uve tipiche della tradizione del Canavese. Vino che bene si accosta alla maggior parte dei piatti, da semplici a complessi, anche i più quotidiani.