



MILLE1 REBO

Colore: è un vino che si presenta con un colore rosso porpora intenso, quasi ematico, denso, compatto le cui sfumature cromatiche rasentano la buccia di melanzana nera e a tratti violacea. Pulito e con un generoso corpo mostra i suoi estratti con una massa glicerica stretta e corposa che cola dal bicchiere.

Al naso è un'invasione di profumi floreali come il ciclamino, le viole e il sambuco, seguiti da sensazioni d'uva, more e confettura di prugne; tutto è pulito, tutto è integro e nessun odore improprio invade il cavo orale che chiude con un profumo di ciliegia, cioccolato fondente e rabarbaro anche retrofattivo.

In bocca è una goduria unica, ciliegia, more, ribes; con prepotenza, emerge la frugola morenica con un gusto finale di setosa dolcezza. Forte il suo equilibrio (dolce, salato, acido, amaro), così l'integrità del frutto che non evidenzia nessuna sensazione estranea dell'uva bocca-naso. È sorprendente che dopo quindici mesi di rovere Francese (barrique) il profumo di legno sia leggerissimo, impercettibile.

L'abbinamento di questo vino è pluri-composto, ovvero, a ciò che piace secondo i propri gusti, le occasioni, le disponibilità del momento: salumi, pesce in zuppa, paste al pomodoro, oppure, di ragù di carne o selvaggina; carni rosse o di vitella alla brace o in padella, cus-cus, brasati o costole di agnello, moscardini al vino rosso, frittura mista piemontese; insomma, piatti delicati o robusti secondo i propri gusti e portafogli. Perfetto anche da sbicchierare prime e dopo i pasti.

Servire alla temperatura di 18 °C in un bicchiere ampio ed a forma di tulipano chiuso.

DATI TECNICI

Zona di produzione: viene coltivato in una conca molto soleggiata e costantemente ventilata, garanzia di una buona salute della vite e maturazione senza muffe.

Uve: *Rebo 100%. Raccolte a mano*

Allevamento: Guyot, 4/6 gemme.

Terreno: *morenico, molto sciolto e ciotoloso a argilla.*

Altimetria: 180 m. slm

Densità piante: *13250 per ettaro*

Resa q.li: 60

Resa per pianta: *1.000 kg*

Estratto secco: 35,0 g/litro

Alcool vol.: *14%*

Res. Zucch.: 2,00 mg/litro

PH: *3,60*

Acidità: * volatile: 0,65 g/l volatile

* totale: 6,00 g/l

Anidride solforosa:

* totale: 80 mg/l

* libera: 25 mg/l

Lavorazione:

* macerazione sulla buccia per 30 giorni; svinato, viene poi passato all'affinamento in botti da 20 hl di legno per 12-14 mesi.

** bottiglia: 6 mesi a riposo.*



PRATELLO