

Technisch Fiche – Cru des Agriate Rouge 2021

Assemblage: 90% Niellucciu, 10% Sciaccarellu

Assemblage 2022 : 95% Niellucciu, 10% Sciaccarellu

Alcoholpercentage: 14,5 %vol

Productie: 28.000 flessen

Wijngaarden: Batolaccio (17 en 34 jaar), Piovanacce (47 jaar), Guaitella (46 jaar),

Diceppo (24 jaar), Parata (8 jaar)

Wijngaardbeheer:

Biologische landbouw. De gehele wijngaard wordt mechanisch bewerkt, er worden geen chemische middelen gebruikt, alleen zwavel en koper. Snoeisysteem: korte snoei met twee knoppen.

Opbrengst: 25 hl/ha

Oogst: handmatige oogst

Vinificatie:

Ontsteeld, spontane gisting in roestvrijstalen tanks gedurende 11 tot 15 dagen met dagelijkse overpompings.

Oversteken via zwaartekracht; lekwijn en perswijn worden geblend.

Na de malolactische gisting worden de verschillende percelen geblend en rijpt de wijn gedurende 24 maanden op fijne lies in roestvrij staal.

Gebotteld zonder klaring of filtering, geen toevoegingen, matig gebruik van zwavel.

Jong drinkbaar met nadruk op fruit en frisheid, maar ook geschikt om 4 à 5 jaar te bewaren.

Food pairing: serveren tussen 16 en 18°C bij stoofgerechten of in de oven bereide vleesgerechten (rund of wild).