

U Zeibon Rosso

Vino da tavola non filtrato, ottenuto da uva Dolcetto. Rosso rubino tendente al violaceo. Aromi di mora e ciliegia. Temperatura di servizio: 18°C. Da abbinare a primi piatti, carni bianche, formaggi di ogni tipo.



Vitigno:

Dolcetto in purezza, vendemmiato dal 22/09/05 al 30/09/05

Fermentazione alcolica:

macerazione 7 giorni in acciaio, temperatura 23°C, 1 rimontaggio a giorno, lievito selezionato

Affinamento:

calo temperatura invernale a 0°C per stabilizzazione, fermentazione malolattica se non immediatamente dopo la fermentazione nell'estate seguente. Il vino non ha subito nessun trattamento enologico quale arricchimento, acidificazione, disacidificazione o chiarifica.

Imbottigliamento:

lotto LTR702,
produzione 2400 bottiglie
Il vino è stato imbottigliato senza filtrazione.

Principali dati analitici:

alcole: 13,5 % Vol., acidità totale 5,8 g/l, estratto secco 25 g/l

AZIENDA AGRICOLA LO ZERBONE DI FABIO EMILIO SOMAZZI

località RIO ZERBONE, 7 a ROCCAGRIMALDA (AL) - 15078

tel. + 39 0143 835616- fax. + 39 0143 835616 - email: info@lozerbone.com

cell. 3339897662 - P.iva 02028570063