

Garsun 2020

Piemonte D.O.C. Rosso

*Garsun, giovane e pieno di vita, porta con sè il sole delle vigne.
Nebbiolo, Vespolina e Croatina da bere col sorriso, in piacevole compagnia.*

VITIGNI: Nebbiolo 65%, Vespolina 25%, Croatina 10%

ZONA DI ORIGINE: Nord Piemonte, Lessona - vigneto La Prevostura - e parte colline novaresi

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

ESPOSIZIONE: sud-est

ALTITUDINE: 320 m s.l.m.

TERRENO LESSONA: 35% antiche sabbie marine, 40% limi, 25% argilla

TERRENO COLLINE NOVARESI: 50% limi, 30% sabbia, 20% argilla

VENDEMMIA: manuale in cassette, 12 ottobre 2020

VINIFICAZIONE: fermentazione in acciaio, fermentazione malolattica in acciaio

AFFINAMENTO: in legno piccolo e botte per 8 mesi. In bottiglia per 4 mesi

DATI ANALITICI:

GRADO ALCOLICO COMPLESSIVO: 13%

ACIDITÀ TOTALE: 5,00 g/l

ESTRATTO SECCO: 30,40g/l

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 4760

ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO: oltre 8 anni