



MARCOROSSA

VITICOLTORE IN BORGOMASINO



Canavese Rosso DOC

Fumagallo

Vitigno: 40% Nebbiolo 40%; Barbera 10%; Bonarda 10%; Neretto

Area di produzione: Comuni di Borgomasino (TO) e Maglione (TO)

Tipo di terreno: Collinare 260-300 m s.l.m. di media pendenza in terreno morenico

Modalità di coltivazione: A filari con sistema di allevamento a guyot

Resa per ettaro: 11.000 kg.

Vendemmia: prima decade di ottobre con raccolta manuale in cassette con accurata selezione dei grappoli

Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata tra 24 e 28 gradi centigradi per circa 10/12 giorni durante i quali si eseguono tre rimontaggi giornalieri. A fermentazione ultimata si protrae la macerazione ancora per 10 giorni a cappello sommerso prima dell'operazione di svinatura. A questo punto il vino riposa fino alla primavera successiva in acciaio sulla propria feccia nobile svolgendo la fermentazione malolattica.

Affinamento: 60% barriques di rovere per almeno 9 mesi; 40% in acciaio

Gradazione alcolica: 13-14% vol.

Note sensoriali: Aspetto limpido, colore rosso rubino con lievi riflessi porpora, consistente. Al naso si presenta intenso-complesso-fine, floreale, fruttato, note vanigliate e leggere spezie. In bocca si presenta secco, caldo, morbido, si riconoscono note di frutti rossi, leggere spezie, leggermente tannico, abbastanza sapido, intenso e persistente.

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Abbinamenti: salumi, formaggi stagionati, polenta e cacciagione.