



MARCOROSSA

VITICOLTORE IN BORGOMASINO



Canavese Nebbiolo DOC **le forre**

Vitigno: 100% Nebbiolo

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: 10.000 kg.

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

Vinificazione: Diraspatura, fermentazione in acciaio a temperatura controllata tra 24 e 28° C 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.

Affinamento: Il vino rimane in acciaio sulla propria feccia nobile, fino alla primavera successiva, svolgendo la fermentazione malolattica per passare poi all'affinamento in barriques di rovere per almeno 12 mesi. Viene quindi filtrato, imbottigliato e messo a riposare per almeno tre mesi prima di essere commercializzato.

Gradazione alcolica: 13,5-14% vol.

Note sensoriali: Aspetto limpido, colore rosso rubino con riflessi granati, consistente. Profumo intenso-complesso-fine, sentori di fiori rossi (rosa canina, garofano), note di frutti di bosco, leggere spezie. In bocca si presenta secco, caldo, morbido, si riconoscono note di frutti di bosco, leggere spezie, piacevolmente tannico, abbastanza sapido, intenso e persistente.

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Abbinamenti: primi piatti strutturati, carni rosse, arrosti e cacciagione.