GINEPRETO



PROVINCIA DI PAVIA IGT

Azienda Biologica certificata

Annata
2023

Uve
Barbera 80%, Uva rara 10%, Croatina 5%, Merlot 5%

Vigna
Situata nel comune di Zenevredo a 250m s.l.m.
Impianto di età mista con piante fino ad un età di 65 anni.
Massimo rispetto per la natura e il suolo, nessun utilizzo di diserbanti, inerbimento totale, trattamenti con rame, zolfo, olio di arancio.

Vinificazione
Vendemmia manuale.
Macerazione di dieci giorni a temperatura controllata.
Affinamento in acciaio per almeno un anno, prosegue un anno in tonneau esausto, 6 mesi di bottiglia.

Note di degustazione
Impenetrabile veste rosso granato.
Il bouquet apre su toni di ciliegia sotto spirito, accompagnato da note di liquirizia e grafite, prosegue su note tostate di caffé e cacao, sbuffi eterei fiori appassiti e note di sottobosco ne completano il profilo olfattivo. Sorso pieno, appagante, dalla suadente trama tannica e buona freschezza.