



Ciò Bacaro

Barbarano DOC Colli Berici

Vino dedicato a nonno Ciò, fondatore dell'azienda.

ANNATA: 2007

VITIGNI: Tai Rosso 100%

ALTITUDINE: 150 m

TIPOLOGIA TERRENO: I terreni sono costituiti da strati calcareo marnosi fino a suoli evoluti con argille rosse cariche di scheletro.

ETA' MEDIA DELLE VITI: 6 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

DENSITA' DI CEPPI PER ETTARO: 5000

EPOCA DELLA VENDEMMIA: tardiva.

VIFINICAZIONE: Raccolta a mano in piccole casse, macerazione di 2 settimane a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: 18 mesi in botti di rovere francese da 500 lt. e successivo affinamento in bottiglia per 6 mesi.

ALCOOL SVOLTO: 15°

ACIDITA' TOTALE: 7 g/lt

ESAME ORGANOLETTICO: Vino rosso rubino con riflessi violacei; al naso note di mora selvatica, frutti di bosco e lamponi si uniscono alle spezie in un accattivante complessità aromatica. In bocca si sviluppa in una crescente avvolgenza ed una ecisa e lunga persistenza.

Già medaglia d'argento al mundus vini Biofach, il più grande concorso internazionale dei vini Bio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Piatti a base di carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.

