

MALBO D'OPERA

Rosso Emilia IGP

750 ml



TIPOLOGIA: Rosso Emilia igr, Biologico

CARATTERISTICHE: Rosso, fermo, vitigno di origine Malbo Gentile 100%

VINIFICAZIONE: Vinificazione in rosso con uve raccolte a mano in cassette da 18 kg

MACERAZIONE: Ad una temperatura di 18°C, rimane in contatto con le bucce per 18-20 giorni in relazione alle caratteristiche dell' uva

AFFINAMENTO: 6 mesi di acciaio e 6 mesi di barrique

ASPETTO: Rosso rubino carico con sfumature granato

PROFUMO: Sentori di viola, prugna, ribes nero, con note di cuoio

SAPORE: Sapido e pieno con tannini maturi con un finale speziato

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18° C

ABBINAMENTI: Si sposa piacevolmente con selvaggina al forno ma anche carni di manzo e suino

ETÀ OTTIMALE: 12 mesi dall' imbottigliamento

TERRITORIO: Zona collinare, Levizzano di Castelvetro (Modena)

TERRENO: Limo, sabbioso, argilloso

SISTEMA IMPIANTO: Impianto a spalliera, sesto d'impianto 0,9x2,9m

ANNO D'IMPIANTO VIGNETI: 2004 - 2008

POTATURA: Cordone speronato/guyot

EPOCA RACCOLTA: Variabile in funzione del clima, indicativamente i primi giorni fino alla metà di ottobre

RESA PER ETTARO: 50 quintali per ettaro

MALBO D'OPERA

Rosso Emilia IGP

750 ml



TYPE: Red Emilia IGP, Organic

FEATURES: Red, still, original 100% Malbo Gentile vine

VINIFICATION: Red wine vinification with grapes harvested by hand in 18 kg boxes

MACERATION: At 18°C temperature, remains in contact with the skins for 18-20 days in relation to the grape characteristics

AGEING: 6 months of steel and 6 months of barrels

APPEARANCE: Deep ruby red with garnet

AROMA: Notes of violet, plum, black currant, with hints of leather

TASTE: Full bodied with ripe tannins and a spicy finish

SERVING TEMPERATURE: 16 - 18° C

WINE-PAIRINGS: Goes nicely with venison roast, but also beef and pork

BEST AGE: 12 months from bottling

TERRITORY: Hilly, Levizzano Castelvetro (Modena)

LAND: Silt, sandy, clayey

PLANT SYSTEM: Plant in rows, planting layout 0,9x2,9m

YEAR OF PLANTING: 2004 - 2008

PRUNING: Spur cordon / Guyot

HARVEST TIME: Varies depending on the climate, roughly the first few days until the middle of October

YIELD: 50 quintals per hectare