



ferraia

"Brigà" Vin rouge

■ Variété de raisin

Zone de production :

Vallée du Tidone – Piacenza – Émilie Romagne

Type de sol :

texture moyenne, légèrement calcaire, avec des veines de sulfate de calcium

Exposition:

Sud-Ovest

Densité de plantation :

8000 plants/ha

Système d'entraînement :

Guyot simple

Rendement par hectare :

80-90 quintaux

■ technique de vinification

Raisins:

50 % Merlot – 50 % Cabernet Sauvignon

Étapes de la vinification :

Pressage et macération avec les peaux immergées.

Fermentation à température contrôlée avec des levures sélectionnées.

Vieilli en barriques pendant environ un an.

■ Vin

ROUGE FERME ET SEC

Couleur :

rubis avec des reflets grenat

Arôme :

intense, herbacé, fin et persistant, avec des notes de vanille, de confitures et de fruits mûrs.

Goût :

sec, souple, avec des tanins fins et délicats

Accords :

viandes rouges, gibier, fromages affinés

Température de service :

18°-20°C

Teneur en alcool :

14 % vol.