



Gaggiu

VINO ROSSO

TERRITORIO

Età dei vigneti: 30 anni
Caratteristiche del terreno: Calcareo-arenacei
Esposizione: Sud-Est
Altitudine: 395 m.s.l.m.
Paese: Castiglione Tinella
Densità: 6500 piante/ha
Resa: 80q/ha
Epoca di vendemmia: Fine settembre

VINIFICAZIONE:

Durata della macerazione: 8 gg in vasche acciaio inox
Temperatura di fermentazione: 30° C
Rimontaggi: 3 al giorno
Follature: 1 dopo metà fermentazione
Resa in vino: 70%. Vino fiore – 60% Vino pressatura 40%
Fermentazione mallo lattica: 100%

COMPOSIZIONE CHIMICA:

Grado alcolico: 13%
Acidità totale: 6 g/l
Ph: 3,4

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino tendente al violaceo
Profumo: Intenso con note di frutti di bosco, more e lamponi
Sapore: Asciutto, gradevolmente amarognolo, di moderata acidità, armonico
Longevità: 2 anni
Abbinamento gastronomico: Minestre di legumi, risotti, ravioli ai porcini, carni di vitello e manzo

*Grande è la fortuna di
colui che possiede una
buona bottiglia, un buon
libro, un buon amico.*

Molière (1622-1673)

Azienda Agricola Filippa Diego- Cod. Fisc. FLPDGI89E09A479S
PARTITA I.V.A. 03750230041- Via Manzotti, 39 Castiglione Tinella
(CN) 12053 - +39 3291804652- www.vitivinicolafilippa.com