

DRACO RUBER

Rosso Provincia di Pavia IGT



VITIGNO	Barbera
ZONA DI PRODUZIONE	Oltrepò Pavese
TERRENO	Composizione di tipo misto, mediamente calcareo argilloso
COLTIVAZIONE	Guyot semplice
RESA PER ETTARO	50 q.li
DENSITÀ D'IMPIANTO	4500 piante per ettaro
VENDEMMIA	Manuale in cassetta (seconda metà di ottobre)
DATI ANALITICI DELL'UVA	Zuccheri 22-24% Acidità tot. 7-9 g/l - ph 3,2
VINIFICAZIONE	Macerazione di 14-18 giorni a contatto con le bucce e fermentazione alla temperatura di 25-28° C.
MATURAZIONE	Affinamento in barriques di minimo 12 mesi e in bottiglia di minimo 6 mesi.
DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO	Alcool 14,5% vol. Acidità tot. 5,5-6 g/l - ph 3,3
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18 °C.
DEGUSTAZIONE	Colore rosso ciliegia profondo e ampio, profumo di confettura di ciliegia e frutta sovra matura, con sensazioni speziate di estrema eleganza. Al gusto è caldo, pieno, con tannini importanti ma morbidi. Vino dal lungo invecchiamento.