



Il Vino:

Nome del vino: **SOSPIRO**

Denominazione: **Rosso Ravenna IGT**

Uve: **100% da "Uva del Tundè"**

Nome vigneto: **"Uva del Tundè"**

Zona di produzione: **Vigneti aziendali – Villanova di Ravenna – Ravenna**

Tipologia del terreno: **medio impasto**

Altitudine: **7 m s.l.m.**

Sistema di allevamento: **Guyot**

Densità d'impianto: **3300 piante/ha**

Resa per ettaro: **15000 kg/ha**

Momento di raccolta: **Seconda Decade di Ottobre**

Fermentazione: **In vasi d'acciaio, a temperatura controllata di 23/24 °C**

Affinamento: **In vasi di acciaio inox con sistema di microossigenazione**

Affinamento in bottiglia: **3/4 mesi**

Gradazione alcolica: **13.5% Vol.**

Imballo: **scatola da 6 bottiglie**

Temperatura di servizio: **16-18 °C**

Tappo: **sughero**

Formato: **bottiglia bordolese tronco-conica**

Note di Degustazione

Colore: **rosso porpora, riflessi violacei, grande intensità**

Aroma: **pulito con sentori di frutta rossa (lampone, mora, fragola di bosco)**

Gusto: **buona corposità, leggermente tannico, ottima persistenza**

Abbinamenti: **primi importanti, salumi, formaggi stagionati, carni rosse**

Un vino rosso che racconta di passioni, di storia, di tradizioni. Un vino che racconta di noi, delle nostre origini, dedicato a nostro nonno perché da lui tutto ha avuto inizio, perché da lui, tre generazioni di uomini si sono seguite affinché il passato potesse tornare presente per accompagnarci verso il futuro.