

PERDONO ROSÉ DI GAMAY

“Perdono”, parola la cui etimologia è composta da “Per – Dono”, è il nostro Rosé, “dono” del Gamay: un vitigno borgognone che ha trovato nelle nostre vigne, come il Pinot Nero, la dimora ideale. Un rosato vivo e fragrante, dal colore intenso e dall’olfatto che esprime un intreccio di fragoline di bosco, lamponi e melograno su un letto di ciclamini e pansé.

In bocca è morbido ed equilibrato, mentre scorre fresco ed appagante. Ottima la struttura e la persistenza gustativa, dal finale raffinemente minerale e dal ritorno intensamente fruttato. Un rosato “gastronomico”, adatto ad una grande varietà di abbinamenti.



NOME DEL VINO: **PERDONO.**

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: **2021.**

DESCRIZIONE DEI VIGNETI: **TERRENI DI MEDIO IMPASTO FRANCO-LIMOSI CONDOTTI IN AGRICOLTURA BIOLOGICA.**

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: **SUD, SUD-EST.**

ALTITUDINE: **350 METRI SLM.**

FORMA DI ALLEVAMENTO: **CORDONE SPERONATO.**

ANNO DI IMPIANTO: **2007.**

DENSITÀ DI IMPIANTO: **4800 PIANTE/HA.**

PORTAINNESTI: **420 A.**

CLONE: **GAMAY DE BOUZE CL 223.**

UVAGGIO: **100% GAMAY.**

VINIFICAZIONE: la raccolta viene effettuata manualmente in cassette, con più passaggi attraverso una selezione accurata in campo nella zona più bassa del vigneto. Le uve, una volta diraspate, vengono inviate tramite pompa peristaltica in vasche d'acciaio dove la fermentazione avviene a temperatura controllata per mezzo di fasce refrigeranti presenti sui vasi vinari a temperature non superiori ai 18° C.

AFFINAMENTO: il vino viene affinato 6 mesi in vasca d'acciaio prima di essere imbottigliato, senza che si verifichi la fermentazione malolattica.

DATI ANALITICI PRINCIPALI: Alcool 12,5% vol - Acidità: 5,8 g/l.

PRODUZIONE: 1500 Bottiglie da 750ml.



BORGO MACERETO
DECANATO