

# MALBOTTO

*Rosso fermo Biologico*



Gradi: 12.5°

## Vitigni:

Malbo Gentile 80% - Merlot/cabernet 20% da uve proprie certificate biologiche coltivata sulle colline del Basso Frignano (Modena) sui 450 m.s.l.m(vigneti "Sperimentale" "Cacciatori"-"Dino"-"Tebaldi"), resa per ettaro ca. 60 quintali, raccolta manuale in cassette da 25 Kg.

## Vinificazione:

Le uve raccolte, vengono portate in cantina, nell'arco della giornata diraspate, fanno fermentazione naturale sulle bucce per 4/6 giorni fino al raggiungimento del colore desiderato e continuano a mosto fino a consumare tutti gli zuccheri. Dopo aver effettuato la malolattica viene sfecciato e dopo diversi travasi si affina in acciaio per almeno 12 mesi, quindi imbottigliato.

## Caratteristiche:

Rosso-rubino con sfumature violacee autentica espressione della sua giovinezza e freschezza. Al naso si esprime con sentori di ciliegie, fragoline e violette selvatiche. Dal primo sorso si rivela morbido e molto equilibrato, asciutto e impeccabile nella sua bevanda fresca, i suoi tannini piacevoli ed arrotondati dalla sua grande versatilità lo rendono un vino agile e "scorrevole".

