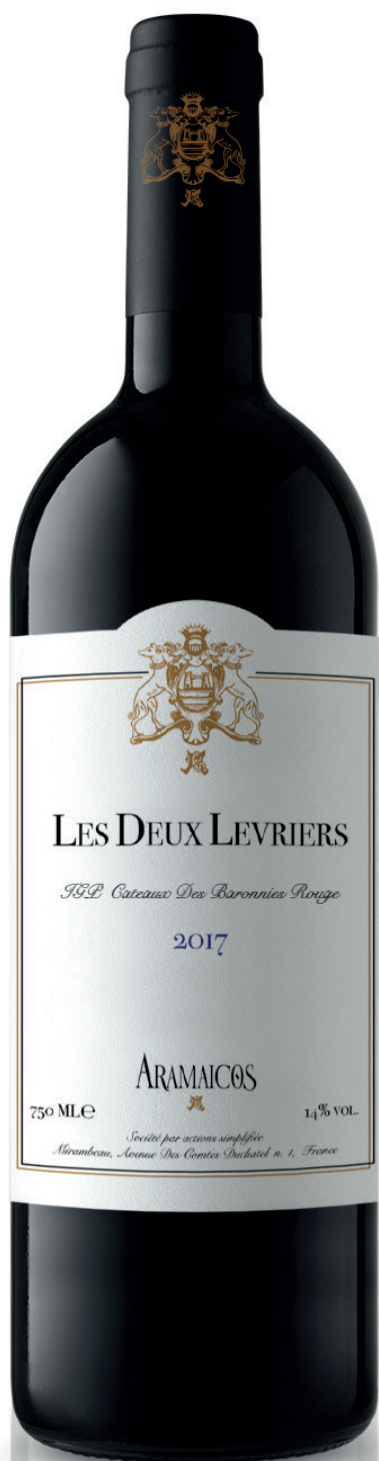




LES DEUX LEVRIERS



LES DEUX LEVRIERS

COTEAUX DES BARONNIES ROUGE

Il vino

Di colore rubino intenso. Al naso è diretto con note di frutta rossa, mora, mirtilli e poi liquirizia e terra bagnata. Ottima l'integrazione con il legno. Al palato è dinamico, intenso, elegante con tannini ben integrati. Finale importante e persistente.

La vinificazione

Durante la raccolta, i grappoli vengono severamente selezionati scegliendo soltanto gli acini migliori. **Merlot, Cabernet Sauvignon** e **Syrah** vengono vinificati separatamente e, soltanto dopo la fermentazione alcolica, i vini vengono uniti per andare in **piccoli fusti di rovere francese** dove avviene la fermentazione malolattica. Il vino invecchia in **barrique per 12 mesi** prima di essere destinato all'imbottigliamento.

Scheda tecnica

Uvaggio

Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah

Vinificazione

Macerazione sulle bucce per 16 giorni. salasso 15%

Zona di produzione

Dipartimento di Mirabel aux Baronniez, Nyons

Invecchiamento

In barriques allier e never nuove per 12 mesi

Altitudine del vigneto

300 metri s.l.m.

Epoca della vendemmia

Primi giorni di settembre

Tipologia del terreno

Argilloso

Fermentazione alcolica

In acciaio inox per 16 giorni

Sistema di allevamento

Guyot

Fermentazione malolattica

Interamente svolta in barrique

Densità dei ceppi

4.000 per ha

Alcol svolto

14,00 %

Produzione per ettaro

40 q.li

Acidità totale

5,15 gr/lit

Resa uva in vino

60%

Estratto secco

38,50 gr/lit

Età media delle viti

15/20 anni

Ph

3,72



ARAMAICOS
FAMIGLIA MAINETTI