

MATE' 2013

Dati tecnici

Vitigno: Brachetto.
Zona: Comune di Neive.
Superficie: 1.00 ha.
Eta Vigneto: 30 anni.
N.bottiglie prodotte: 5.000.

Il vigneto

Maté è il nome di un piccolo vigneto di Brachetto vinificato secco nel comune di Neive.

Vinificazione e invecchiamento

Dopo una macerazione di circa 7-8 giorni, in cui la fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata, senza l'utilizzo di lieviti selezionati, il vino viene travasato in contenitori in acciaio inox dove svolgerà la fermentazione malolattica e dove rimarrà per 5 mesi prima di venire imbottigliato, senza filtrazione nè chiarifica.

Colore rosso rubino, profumo intenso, floreale, con una nota netta di violetta e rosa. Gusto secco, asciutto, di media persistenza.

Vino ottenuto dalla vinificazione a secco dell'uva Brachetto, accompagna, servito a temperatura di cantina, antipasti leggeri, salumi, pesce non troppo saporiti e primi piatti.

