

FRANCESCO CIRELLI

artisan wine

VINO ROSSO 15+16+17

Nome del vino:	Vino Rosso 15+16+17
Annata:	2015 - 2016 - 2017
Alcohol:	13,50%
Tipologia terreno:	calcare e argilla
Gestione suolo:	metodo biodinamico
Sistema di allevamento:	Guyot
Periodo di vendemmia:	Fine settembre - prima settimana di ottobre
Modalità di raccolta:	Manuale in cassette
Vinificazione:	L'uva diraspata e solo in parte pigiata viene trasferita nelle anfore di terracotta dove fermenta sulle bucce per 7/10 giorni prima di essere svinata.
Affinamento:	Dopo la fermentazione alcolica il vino rimane in affinamento sulle propire fecce fini, svolgendo anche la fermentazione malolattica in anfora. Il vino imbottigliato è il risultato di una <i>cuvée</i> di tre annate, la 2015, la 2016 e la 2017 che sono assemblate insieme in diverse proporzioni con l'obiettivo di ottenere un buon equilibrio tra l'eleganza e la freschezza della bevuta. Il vino è stato imbottigliato nell'anno 2018 e ha svolto ulteriori due anni di affinamento in bottiglia prima di essere commercializzato.