

Le Margherite 2011

Le Margherite si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di confettura di ciliegie, prugna secca e viola appassita seguite da aromi di confettura di more, confettura di fragole, confettura di mirtili, confettura di lamponi, vaniglia e smalto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e giustamente tannico, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di confettura di ciliegie, prugna secca e confettura di mirtili.

Caratteristiche

Denominazione	passito
Altezza s.l.m.	460 m.
Esposizione solare	i nostri vigneti si trovano su un altipiano ventilato e soleggiato tutto il giorno
Vitigno	dolcetto 100%
Area di produzione	Rodello
Ceppi per ettaro	5500 viti per ettaro circa
Tipo di Allevamento	Gujot e un equilibrata potatura secca, un'attenta cura nel momento di maggior sviluppo vegetativo e un radicale diradamento prima e dopo l'invaiaitura, eseguiti manualmente, consentono un accurato controllo qualitativo. La parte meccanizzata del lavoro riguarda esclusivamente i trattamenti (solfato di rame e zolfo di cava) ed il controllo dell'inerbimento
Annata	2011
Vendemmia	20 settembre raccolta manuale in piccole casse per appassimento
Affinamento	in legno 24 mesi e 2 mesi in bottiglia
Temperatura di servizio	15- 16 °C
Vinificazione	in vasca di acciaio per trenta giorni di macerazione su buccia
Abbinamenti Gastronomici	il suo ideale accostamento con piccola pasticceria , cioccolato , torta di nocciole , crostate o formaggi di media stagionatura
Terreno	Sabbia 27%, Limo 51%, Argilla 22%
Superficie	Il vigneto si estende su una superficie di tre ettari abbondanti
Maturazione e Appassimento	Si raccoglie manualmente in apposite casse e viene messo in fruttaio , per 5 mesi a temperatura 7 gradi umidità 45% pigiatura ne mese di febbraio
Bottiglie Prodotte n.	1700
Da bersi	Viene imbottigliato nel mese di agosto e messo in vendita dopo due mesi di affinamento in bottiglia. Da bersi entro 10 anni in base all'annata.
Gradazione Alcolica	14,5 % vol.
Kg. di uve per vite	Da 0.9 a 1.2 kg di uva per vite e per ettaro da 60 quintali