



# CASA BARICALINO

WINERY AND HOSPITALITY



## I NOSTRI ROSSI

### Vino Rosso

**Zona di produzione:** Novello

**Tipo di allevamento:** GUYOT

**Terreno:** strati marnosi, con percentuale alta di sedimenti fini, limo e argilla.

**Altitudine:** 420mt.s.l.m

**Raccolto:** metà ottobre

**Vinificazione:** pulizia e raffreddamento delle uve, macerazione a contatto con le bucce, scartando il raspo per circa 20 giorni, rimontaggi quotidiani.

**Fermentazione:** a temperatura controllata in acciaio inox (max28°) utilizzando i migliori e selezionati lieviti naturali.

**Affinamento:** fermentazione malolattica contatto per alcuni mesi con la propria feccia fine, illimpidimento e conservazione in acciaio.

**Caratteristiche organolettiche:** colore ROSSO vivo, profumo floreale, fine e gradevole, sapore vinoso, asciutto e fresco, con notevole corpo nel complesso .

**Coltivazione:** lotta integrata a basso impatto ambientale.



Casa Baricalino – Cantina e Ospitalità

Località Baricalino 7 – 12060 Novello (CN)

Email: [info@casabaricalino.com](mailto:info@casabaricalino.com) Tel: +39 3383929138