



*Il vino aggiunge un
sorriso all'amicizia,
& una scintilla d'amore.*

Edmondo De Amicis (1846-1908)

NONNO PRUGNU (2021)

VINO ROSSO

TERRITORIO

Età dei vigneti: 35-40 anni

Caratteristiche del terreno: Calcereo-argilloso

Esposizione: Sud-Est

Altitudine: 263 m.s.l.m.

Paese: Agliano Terme

Densità: 5.000 piante/ha

Resa: 80q/ha

Epoca di vendemmia: Fine settembre, inizio ottobre

VINIFICAZIONE:

Durata della macerazione: 8-10 gg in vasche acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 25° C

Rimontaggi: 3 al giorno

Follature: 1 dopo metà fermentazione

Resa in vino: 70%. Vino fiore – 60% Vino pressatura 40%

Fermentazione mallo lattica: 100%

COMPOSIZIONE CHIMICA:

Grado alcolico: 14%

Acidità totale: 5,60g/l

Ph: 3,4

Estratto: 30

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino carico

Profumo: Intenso con note di frutti rossi

Sapore: Armonico, persistente, dotato di grande struttura

Longevità: 3-5 anni

Abbinamento gastronomico: Carni rosse e cacciagione,
formaggi

Azienda Agricola Filippa Diego- Cod. Fisc. FLPDGI89E09A479S
PARTITA I.V.A. 03750230041- Via Manzotti, 39 Castiglione Tinella
(CN) 12053 - +39 3291804652- www.vitivinicolafilippa.com