



IGT Baladello

IGT SEBINO MERLOT BALADELLO

CARATTERISTICHE GUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso. Vino dal carattere molto elegante. Al naso ha decise note di frutti di bosco e leggeri sentori di tabacco e vaniglia con tannini delicati ed eleganti.

VINIFICAZIONE

Dopo la diraspapigiatura l'uva viene fatta fermentare in vasche d'acciaio.

La fermentazione a contatto con le bucce ha una durata di 20 giorni circa e durante questo periodo a intervalli regolari vengono fatti i rimontaggi del mosto per favorire l'estrazione del colore.

Al termine della fermentazione il vino viene travasato in barriques dove riposa per 18 mesi prima di essere imbottigliato.

Le uve provengono da un unico appezzamento dal quale prende il nome il vino.

VARIETÀ

100% Merlot

ALTEZZA VIGNETI

300 m.s.l.m.

PERIODO VENDEMMIA

Ultima decade di settembre con raccolta manuale

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot impianto a 5.000 ceppi / ettaro

INVECCHIAMENTO

18 mesi in barriques

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

4.000

FERGHETTINA

FERGHETTINA

2019

BALADELLO

MERLOT SEBINO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA
AZIENDA AGRICOLA FERGHETTINA
DI ROBERTO GATTI
ADRO • ITALIA

75 cl e 14% vol