

FILO

DA TORCERE 2022 | 12% | 750 ml
VIN0524



Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS A REMATCH
COLORE	Rosso
TIPOLOGIA	Ancestrale
ALCOL	12.00
TAPPO	Vite

Vinificazione e Affinamento

Vino rosso fermo ottenuto da un blend di uve autoctone storiche dei Colli Piacentini. Le uve, coltivate con rese contenute (non superiori a 80 quintali per ettaro), sono sottoposte a una macerazione pellicolare di circa 15 giorni per ciascun vitigno, un processo che permette di estrarre colore, tannini e aromi in modo naturale. La fermentazione avviene spontaneamente, senza l'aggiunta di lieviti selezionati, mentre l'affinamento dura otto mesi in vasche di vetroresina, preservando intatta l'autenticità del vino. Non vengono effettuate né filtrazioni né chiarifiche, e l'uso di solfiti è mantenuto al minimo.

Descrizione Vino

Vino rosso fermo ottenuto da uve autoctone, vinificato con una macerazione di 15 giorni e fermentazione spontanea. Affina per otto mesi in vasche di vetroresina, senza filtrazioni né chiarifiche. Al palato si presenta intenso, fruttato e strutturato, con tannini vivaci e un finale lungo e persistente.

