

## “IL SOFFIO”

Croatina IGT (ferma e secca)

### Vigneti

“Il Soffio” viene prodotto nei comuni di San Damiano al Colle e Rovescala.

I vigneti si trovano su colline esposte al sole ad un'altezza compresa tra 250 e 300 s.l.m.

### Vinificazione

L'uva viene raccolta quando ha raggiunto un'adeguata maturazione polifenolica.

Dopo un'accurata cernita dei grappoli, il mosto viene fatto fermentare per circa quaranta giorni a contatto con le bucce.

### Maturazione

Il vino lasciato in vasi vinari d'acciaio a temperatura controllata per 12 mesi ed affinato in bottiglia per un minimo di 6 mesi. Il 5% subisce un passaggio in barriques per 12 mesi.

### Caratteristiche sensoriali

Al naso emergono i profumi dei piccoli frutti rossi: fragoline, more, mirtilli, ribes.

Il vino è dotato di buona acidità e tannicità, è decisamente un vino di corpo.

### Abbinamenti

Salumi, primi piatti elaborati e secondi a base di carne rossa.

**Temperatura di servizio:** 18°.

Uve	Croatina 100%,
Allevamento	guyot
Produzione	7000 kg/ha
Densità d'impianto	4800 ceppi/ha
Terreno	argilloso con alto contenuto in calcare
Contenuto alcolico	13,5% vol.
Acidità totale	6 g/l
Estratto secco	36 g/l
Zuccheri residui	2 g/l
SO2 totale	78 mg/l
Invecchiamento	1 anno in acciaio e 6 mesi in bottiglia

