



GAIASCHI

· dal 1855 ·

Re Nero

Questo vino nasce dall'unione di uve di Pinot Nero e Merlot, raccolte e lavorate singolarmente per poter meglio esaltare le caratteristiche varietali di ogni uva.



Denominazione:	Re Nero
Tipologia:	vino fermo
Certificazione:	I.G.T.
Disciplinare:	Produzione Integrata
Vitigni:	85% Pinot Nero 15% Merlot
Resa massima:	70 Hl per ettaro
Tipo di terreno:	calcareo-argilloso
Zona di produzione:	La Casella - Ziano P.no
Estensione ed altitudine:	1 ettari – 320 m s.l.m.
Sistema di allevamento:	cortina semplice
Periodo di vendemmia:	settembre
Gradazione:	13% vol.
Temperatura di servizio:	16 °C
Vinificazione:	Le uve di Pinot Nero dopo la pigiatura vengono poste a fermentare sulle bucce per 6 giorni con rimontaggi frequenti. Dopo una quindicina di giorni si procede con la raccolta del Merlot, le cui uve fermenteranno a temperatura controllata per 8 giorni. Si procede quindi all'assemblaggio, che viene fatto riposare per 6 mesi in vasca per poi essere imbottigliato.
Nel bicchiere:	di colore rosso rubino, al naso presenta un bouquet fine in cui prevalgono i frutti rossi. In bocca è rotondo e fresco, con una buona alcolicità.
Abbinamento:	ottimo anche per l'aperitivo.