



“Un vino per stare insieme che rappresenta l’amore per il nostro paese: Bastardo. Oggi tanti giovani in tutto il Mondo diventano amici davanti ad un bicchiere di Rossobastardo® che stimola il dialogo, l’amicizia, i rapporti.”

ROSSOBASTARDO®

Umbria Rosso IGT

Superficie vitata	<i>ha 30</i>
Allevamento	<i>cordone speronato</i>
Resa IGT ammissibile	<i>168 q.li/ha pari a 537.600 bottiglie</i>
Produzione	<i>150.000 bottiglie</i>
Vendemmia	<i>manuale 2^a e 3^a decade di Settembre</i>
Selezione	<i>manuale su tre tavoli vibranti</i>
Vitigni	<i>Sangiovese, Merlot, Cabernet, vitigno autoctono Umbro surmaturato</i>
Tipologia terreno	<i>argilloso, sabbioso, lacustre</i>
Affinamento	<i>acciaio, legno e vetro per 3 anni.</i>
Longevità del vino	<i>8-10 anni.</i>
Gradazione alcolica	<i>13,5 % vol.</i>
Temp. di servizio	<i>16° - 18° C.</i>



Ogni vino ha bisogno di grappoli adatti scelti alla giusta maturazione. Per Rossobastardo® selezioniamo a mano il 30% delle uve provenienti dalle nostre vigne.

La fermentazione avviene ad una temperatura controllata, preceduta da crio-macerazione pre-fermentativa attraverso le migliori tecnologie del 3° millennio nel rispetto della tradizione.

Dopo la svinatura, il vino viene lasciato decantare in tini di acciaio. Svolge, poi, la fermentazione malolattica in legno, prima di affrontare l’affinamento. Rosso rubino con riflessi violacei, consistente.

Rossobastardo® vinificato dopo un deciso appassimento del vitigno autoctono, dona al blend note di mora e pepe nero molto intese. Confettura di frutti di bosco, ricordo di scorza d’arancia candita e note vegetali rendono il bouquet ampio.

La morbidezza formidabile è sorretta da un adeguata freschezza e da una sapidità che ben incarna il territorio; il vino risulta equilibrato e armonico. Persistente, il gusto è pienamente corrispondente al naso. Ottimo con carni rosse, formaggi semi stagionati e per gli happy hour.

