


CANAVESE ROSSO DOC 2011 “Pettirosso”

	Vitigno:	Barbera, Syrah, Freisa
	Terreno:	Morenico sub-acido
	Allevamento:	contro spalliera
	Potatura:	guyot
	Densità:	2500 piante/ha
	Produzione:	3 kg/ pianta
	Resa:	per ha: 75 / 80 q/ha

Raccolta da fine settembre, segue diraspatura e fermentazione in acciaio a temperatura controllata, con macerazione delle bucce. Dopo la svinatura si ha un breve periodo di affinamento in acciaio seguito dalla filtrazione e dall’imbottigliamento.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore:	rosso rubino
Profumo:	persistente, con note di piccoli frutti a bacca rossa
Temp. servizio:	14 - 16 °C
Capacità di invecchiamento:	massimo 6 – 8 anni.

T.A.V.E. titolo alcol. volum. effettivo	13 % Vol
acidità totale	5.5 g/l in H ₂ T
estratto secco	21,04 g/l
anidride solforosa totale	85 mg/l

Vino rosso, fermo, dal sapore asciutto, con leggera interferenza tannica. Vino di pronta beva, che si abbina molto bene con delle carni rosse, e dei formaggi stagionati.

PACKAGING E PALETIZZAZIONE – bancali EPAL

Codice articolo	05E
Nome commerciale	Pettirosso Canavese R.
Numero bottiglie per cartone	6
Dimensioni cartone	30 x 19 h 32 cm
Numero cartoni piano / numero piani	22 crt x 4 piani
Numero totale cartoni / bottiglie	88 crt x 528 bott.

