



LA MERIDIANA

DIÒNISIO

Prodotto da uve appassite di Marzemino e Rebo, ne esce un vino con una gradazione di oltre 15°alcool e un residuo zuccherino naturale di oltre 10 gr.lt .
Si abbina a dolci, formaggi o come vino da meditazione.



SCHEDA TECNICA

VINO: Diòniso

UVAGGIO: Marzemino - Rebo

PRODUZIONE UVA per ha: 6 ton

DENSITA' IMPIANTO: 3800 / 4000 ceppi/ha

FORMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera a Gujot

ESPOSIZIONE: sud-est 180 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Morenico, medio impasto, sciolto, buon drenaggio e inerbito

GESTIONE UVE: Appassimento in cassette in corrente d'aria per 40 giorni circa

TECNICA DI VINIFICAZIONE: Fermentazione, maturazione e affinamento in barrique

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Rosso granato molto intenso

PROFUMO: sentori di cioccolato prugna secca, amarena, di grande intensità

SAPORE: gusto austero e denso, con ottima fusione della dolcezza con la ricchezza tannica

CORPOSITA': potente e elegante

PERSISTENZA: lunga persistenza

GRADO ALCOOL : 15%

ZUCCHERI RESIDUI : 13 gr.

ACIDITA' TOTALE: 4,80

ABBINAMENTO : cioccolato fondente, crostate di confetture di ciliegie e formaggi erborinati

LONGEVITA' : 8 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 - 20 gradi