



RUSTICO

VINO ROSSO



SCHEDA TECNICA/ TECHNICAL SHEET

PRODUTTORE: Azienda agricola Camorali Pierluigi.

REGIONE: Emilia Romagna, provincia di Piacenza.

TIPOLOGIA: Vino rosso.

VINIFICAZIONE: le uve, vendemmiate rigorosamente a mano, provengono da vigne che vanno dai 30 ai 50 anni. La vinificazione avviene con macerazione sulle bucce e contemporanea fermentazione fino al completo esaurimento degli zuccheri naturali dell'uva. Durante questo periodo vengono effettuati frequenti rimontaggi per avere una estrazione ottimale di tannini e profumi. Il vino, dopo la svinatura, subisce diversi travasi prima della fase di maturazione in vasche in acciaio. Segue leggera filtrazione e imbottigliamento.

ANNO: 2023.

FORMATO: 75 cl.

GRADO ALCOLICO: 13,5% vol.

VITIGNI: 70% Barbera, 30% Bonarda.

ESAME VISIVO: Rosso rubino con riflessi violacei.

ESAME OLFATTIVO: sentori di ciliegia, marasca, fragole e frutti di bosco delicate note speziate di pepe.

ESAME GUSTATIVO: sapido, secco, fruttato, intenso e complesso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: salame cotto, carni rosse importanti, brasati e stufati, selvaggina e coppa arrostita.

PRODUCER: FarmCamorali Pierluigi.

REGION: Emilia Romagna, province of Piacenza.

TYPE: Red wine.

VINIFICATION: the grapes, harvested strictly at come from vineyards that They range from 30 to 50 years old. The vinification takes place with maceration on the skins and simultaneous fermentation until completely exhausted of the natural sugars of grapes. During this time frequent pumping over to have a optimal extraction of tannins and Perfumes. Wine, after the racking, undergoes several racking before the ripening phase in steel tanks. Follows light filtration and bottling.

YEAR: 2023.

SIZE: 75 cl.

ALCOHOL CONTENT: 13.5% vol.

GRAPE VARIETIES: 70% Barbera, 30% Bonarda.

VISUAL EXAMINATION: Ruby red with violet reflections.

OLFACTORY EXAMINATION: hints of cherry, morello cherry, strawberries and fruits. Delicate spicy notes pepper.

TASTE: savory, dry, fruity, intense and complex.

FOOD PAIRINGS: cooked salami, important red meats, braised and stewed, game and roast coppa