



# Ricanto Rosso

## ROSSO DELL'EMILIA IGT



CERTIFICATO BIOLOGICO

---

**Uve:** 100% prodotto con uve Ancellotta da vigneti di proprietà.

**Terreno:** Argilloso

**Densità d'impianto:** 3000 piante/ha

**Forma di allevamento:** Guyot unilaterale con 13-14 gemme

**Colore:** Rosso Intenso con sfumature porpora

**Temperatura di servizio:** 14/16 °C

---

**Profumo :** Al naso riporta ai rossi più complessi, strutturati, legando perfettamente quelli che sono i profumi varietali del vitigno: mirtillo, ribes e ciliegia con le note più complesse di vaniglia ed amarena sotto spirito.

**Gusto :** Al palato si presenta con notevole delicatezza, quasi in punta di piedi, per poi finire con la classica acidità e sapidità tipica dei nostri vini donata dal vitigno e dal terreno argilloso. I 3 anni di bottiglia gli donano eleganza e limano gli spigoli rendendo la bevuta fluida e di una spiccata piacevolezza.

---

### Vinificazione:

- Vendemmia meccanica nelle ore più fredde della giornata
- Prima fase di fermentazione con macerazione sulle bucce
- Svinatura
- Conclusione della fermentazione in acciaio
- Prolungato affinamento in acciaio ed in barrique
- Taglio tra la partita in acciaio e la partita in barrique
- -Imbottigliamento
- Lunga sosta in bottiglia prima di uscire sul mercato