

L'ANTENATO

MARZEMINA NERA BASTARDA, TURCHETTA, CORBINA

Vino Rosso IGT Veneto

CARATTERISTICHE TECNICHE



Zona Carbonara di Rovolon



Vitigni 70% Marzemina nera bastarda,
15% Turchetta, 15% Corbina

Esposizione Nord

Raccolta Marzemina nera bastarda:
metà Settembre; Turchetta: fine Settembre;
Corbina: 1^a settimana di Ottobre

Alcool 13% vol.



Impianto vigneto 2007

Terreno Medio impasto

Densità 5500 ceppi/ha



Vino biologico certificato



Resa 65 q/ha

Forma di allevamento Guyot

Produzione annua 2500 bottiglie



Vinificazione: selezione e raccolta manuale delle uve, cui segue la diraspatura senza pigiatura con la conseguente fermentazione ad acino intero. Fermentazione di circa dieci giorni con periodici rimontaggi e follatura giornaliera. Affinamento in acciaio per circa 6 mesi sulle proprie fecce fini, imbottigliamento prima dell'estate e affinamento in bottiglia prima della vendita.