



VINO ROSSO BANDITA 2017

Prodotto con uve: 100% Barbera della zona di Scurzolengo, da vigneti situati in località Mezzena.

Vendemmia: Inizio ottobre. Raccolta manuale in cassette da 20 kg.

Resa media per ettaro: 50 q

Allevamento: guyot

Tipi di terreno: limo e sabbia

Età vigneto: 10 anni

Vinificazione: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce di un mese e mezzo in botte di cemento. Affinato in botte da 20 HL di rovere. Non filtrato. Imbottigliato a fine agosto 2020. Solforosa totale all'imbottigliamento 30 mg/L.

'Vino di struttura e con leggero residuo zuccherino, è una Barbera che esprime un'annata particolarmente siccitosa d'estate.'

Gradazione alcolica: 15.00 % vol

Temperatura di servizio: circa 18°C

Conservazione: 5-10 anni