



Rosso  
**di Margherita**

**Alpi Retiche IGT**

---

<b>Vitigni</b>	Lagrein   Nebbiolo
<b>Altitudine</b>	400 - 600 mt s.l.m.
<b>Esposizione</b>	Sud Est
<b>Terreno</b>	Alquanto ciottoloso per presenza di scaglie granitiche e gneiss, sabbioso con lieve limo e pochissima argilla. Su balze terrazzate poste in quota, ben assolate con elevata escursione termica.
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot in filari a ritocchino su terrazzamento.
<b>Densità impianto</b>	4000 viti ha
<b>Produzione per ettaro</b>	6000 Kg
<b>Resa uve in vino</b>	65%
<b>Fermentazione Alcolica</b>	In acciaio inox.
<b>Fermentazione Malolattica</b>	Svolta in legno.
<b>Affinamento</b>	12 mesi in barrique, poi in bottiglia 6 mesi.

---

<b>Qualità organolettiche</b>	Rosso rubino con evidenti note granata e fugaci lampi aranciati. Intenso all'olfatto, etereo, persistente con richiami di ciliegia, note affumicate con lieve vegetale di fienagione. Vino di corpo, lievemente tannico, sapido e armonico.
<b>Grado alcolico</b>	12,50°
<b>Temperatura di servizio</b>	16° - 18°
<b>Accostamenti</b>	Carni rosse, stracotti, selvaggina. Piatti tradizionali della cucina montana: polente e primi piatti a base formaggio ( <i>Pizzoccheri</i> ).