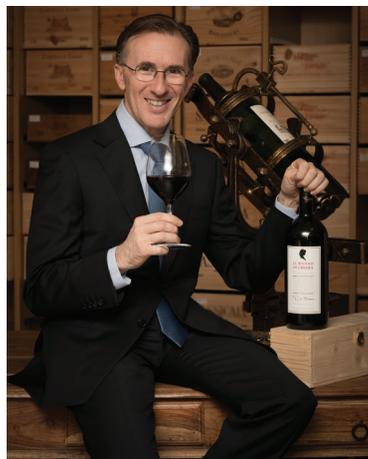


“IL ROSSO DI CHIARA”



Paolo Basso



Codice QR

Tramite il codice QR potete seguire la degustazione di Paolo Basso, Miglior Sommelier del Mondo, che vi guiderà alla scoperta de “Il Rosso di Chiara”.



SCHEDA TECNICA

Nome del vino

Il Rosso di Chiara™

Il nome del vino è ispirato alla figlia di Paolo Basso, Chiara e ai suoi capelli rossi.

Denominazione

Rosso del Ticino, Denominazione di Origine Controllata.

Vitigni

Tipico assemblaggio bordolese composto da 80 % Merlot, 10% Cabernet Sauvignon e 10% Cabernet Franc.

Età media delle vigne

Merlot: 28 anni, Cabernet Sauvignon: 18 anni,

Cabernet franc: 20 anni.

Suolo

Calcareo e argilloso.

Clima

I vigneti si trovano in area collinare, dove grazie all'esposizione possono beneficiare di particolari microclimi favorevoli ad una viticoltura di qualità.

Maturazione in botte

Merlot: 16 mesi / 100% barriques nuove: Sylvain, Taransaud, Radoux.

Cabernet Sauvignon: 13 mesi / 40% barriques nuove e 60% di due anni: Sylvain.

Cabernet Franc: 13 mesi / 45% barriques nuove e 55% di due anni: Sylvain.

Alcol

13.20 % vol.

Acidità totale

5g/l

pH

3.52

SO2 totale (solfiti)

83mg/l

Estratto secco

29,2 g/l

Nessuna chiarifica

