

Il Brolo dei Guelfi Vino Rosso da Varietà Autoctona Merera

Vigneti:

*terreni marnosi-calcarei,
esposti a Est; altitudine circa
200 m s.l.m.; fittezza impianto
5000 ceppi/Ha; varietà
Merera (selezione massale);
portinnesto 420 A; sistema di
allevamento spalliera potata a
Gujot basso; produzione per
pianta 1,2 Kg; vendemmia
manuale in cassette da 15-18
Kg*



Vinificazione:

*tradizionale diraspapiatura delle uve, fermentazione a temperatura controllata (26-28°C)
in tini in legno aperti, macerazione di 8 giorni con 2 follature al dì, fermentazione
malolattica in acciaio inox, maturazione in tonneaux e barrique di terzo passaggio per 12
mesi, imbottigliamento, quindi riposo in vetro per circa 1-3 mesi.*