



OSSONELLA

Da uve CELLERINA
VINO ROSSO

VITIGNO: Cellerina

Storico vitigno Piemontese, riscoperto grazie alla passione dei Soci della Cantina di Tortona.

Color ciliegia tendete al rubino; al naso e' sorprendentemente speziato con note di fragola e lampone. Vino di medio corpo e grande eleganza, con tannini suadenti ben bilanciati da un piacevole finale fresco e persistente. Si presta ad una media maturazione in bottiglia.

ZONA DI COLTIVAZIONE:

Tortona – Villa Romagnano

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA:

Sud Est 300/400 mt sul livello del mare

TERRENO:

Tortoniano.

Profondo con scheletro arenaceo

FORMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

Carico: 8 gemme/pianta

DENSITA' D'IMPIANTO:

4.800 ceppi/ha

VINIFICAZIONE:

macerazione di 15 giorni a temperatura controllata, 4 delestage, 12 mesi di affinamento in cemento e acciaio, 3 mesi di bottiglia

