

# TENUTA RICCARDI

## OPODFIPO





#### NOTE TECNICHE

Tipologia: Rosso IGT Provincia di Pavia Fermo

Uve: 85% Cabernet, 15% Croatina

**Annata: 2019** 

Gradazione: 14,5%

Residuo zuccherino: 13,1 g\l

Temperatura di Fermentazione 20°

Lavorazione: fermentazione in assenza di ossigeno

con caratteristica presenza di CO2

Tempi di affinamento: 2 mesi in vasca

Contenitori di attinamento: acciaio inox

#### NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino

Profumo: prugna con sentore di spezie

Sapore: secco, aromatico, di media struttura

Abbinamenti: a tutto pasto

Temperatura di servizio consigliata: 18°

### CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO

Zona: Santa Maria della Versa

Vigneto: Ferracano

Esposizione: sud-ovest

Allevamento: cordone speronato alto

Età impianto: 1995

Raccolta: a mano