



ANNUNCIATA

Colore rosso rubino con profili granata. Profumo elegante di frutti rossi quali ciliegia, fragola, lampone che si aprono a sentori speziati come pepe nero, cannella e note di cuoio e tabacco. L'equilibrata acidità aiuta a bilanciare la struttura tannica e conferisce piacevole freschezza

Vigneti: vigneto di Val d'Oca

Vitigni: 100% Grappello Ruberti

Terreno: argilloso con una delicata vena calcarea superficiale

Allevamento: Guyot bilaterale a 1 metro da terra. 4000 ceppi per ettaro. Ridotto carico di gemme

Età media delle viti: 10 anni

Resa: 70 hl/ha

Raccolta: manuale con selezione dei grappoli in vigna.

Vinificazione: diraspatura e pigiatura delle uve con temperatura di fermentazione 22°C. Macerazione di 21 giorni. Fermentazione malolattica spontanea

Affinamento: i primi 6 mesi in barrique ed i successivi 18 mesi in tonneau di rovere francese. Riposo in bottiglia per almeno 6 mesi prima della commercializzazione

Abbinamento: indicato con carni rosse grigliate o arrosto, formaggi stagionati come parmigiano-reggiano o pecorino romano. Da provare abbinato al risotto al tartufo o pasticci a base di carne

Servizio: temperatura di servizio 16-20°C. Stappare almeno mezz'ora prima di servire avvalendosi possibilmente di decanter

Dati analitici:

Alcool svolto	13.0 %
Zuccheri residui	<1.0 g/l
Acidità totale	6.5 g/l
pH	3.2

TIZIANO BELLINI

Società Agricola Tiziano Bellini s.r.l., Via Ghetto, 92 - 46019 Viadana (MN) – Italy - www.tizianobelliniwine.com