ACQUISTATO IL .....

Sisola Vino Rosso

Un assemblaggio particolarmente riuscito

Sisolarosso è un piacevole vino rosso di pronta beva proposto da Sassobraglia. La parola Sisola fa riferimento alla frazione di Rocchetta Ligure, in provincia di Alessandria, dove si trova l'azienda e dove i vigneti affondano le proprie radici in un suolo riccamente ciottoloso. Sisolarosso nasce da uve Pinot Nero e Dolcetto. Un taglio internazionale e locale particolarmente riuscito. Tutte le fasi della lavorazione sono seguite con cura meticolosa, dalla vendemmia manuale in cassette, fino all'ultimo dei rimontaggi necessari a estrarre colore e tannino dalle uve lasciate in macerazione. Colore rosso rubino con tenui riflessi violacei, al naso presenta sentori di frutta a polpa rossa, seguiti da intriganti sfumature speziate. In bocca e puro, con tannini ben evidenti ma non eccessivi e una piacevole freschezza naturale che invita a bere. Ottimo vino da accompagnare a piatti non eccessivamente saporiti. Ottimo con un buon coniglio alla cacciatora o con un bel pollo ruspante arrosto.

Sassobraglia è una piccola azienda agricola piemontese, condotta con passione dal suo titolare, Fabio Cogo. Si trova in Val Borbera, sull'appennino alessandrino, nella parte meridionale della regione, quasi al confine con la Liguria. Una terra decisamente particolare poiché, pur trovandosi nell'entroterra, gode di un clima mite dovuto alla presenza del mare non troppo distante in linea d'aria. Qui il Timorasso trova uno dei territori di maggiore elezione. Viene usato per produrre vini bianchi dal carattere deciso, con una proverbiale capacità di invecchiamento in bottiglia. L'azienda Sassobraglia deve il nome all'impianto della vigna che si trova su un suolo particolarmente sassoso. Vigneti coltivati con grande cura che si estendono per circa 3 ettari. Situati tra i 450 e i 750 metri di altitudine, permettono alla piccola azienda piemontese di vantare una produzione limitata ma di alta qualità.

La Vigna

Terreno	Calcareo argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Pinot Nero e dolcetto
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Vendemmia in cassette, diraspatura, macerazione, rimontaggio.
Sensazioni	Colore rosso rubino con tenui riflessi violacei. Al naso sentori di frutti a polpa rossa, che sono seguiti da sfumature speziate. In bocca e puro, con tannini ma non eccessivi. Piacevolmente fresco.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821