

# RISERVA DOLCEFUOCO 2021

Questo vino nasce nel nostro vigneto MONTAGNO ( FOGLIO 8 mappale 182,183 ) a CIGOGNOLA 309 m s.l.m. in OLTREPO PAVESE.

La vendemmia 2021 é la prima annata di produzione del nostro DOLCEFUOCO

La vendemmia viene fatta manualmente in piccole cassette con selezione in campo dei grappoli.

Vengono raccolti circa 500/600 kg di uva (CROATINA, BARBERA, UVA RARA) a bassissime rese, raccolte al massimo della maturazione.

L'affinamento viene fatto in una piccola botte di cemento vetrificato, a temperatura controllata per circa 2 anni.

Il risultato è un vino rosso fermo non filtrato che migliora con l'invecchiamento essendo integro di tutte le sue sostanze naturali.

Vengono imbottigliate circa 300 bottiglie da 75cl.

Si consiglia di stapparlo un po' prima del servizio e berlo in buona compagnia a circa 18°

Si abbina bene con formaggi stagionati, risotti e carni rosse.



VALENTI  
A&R