

MONTIPRAMA

NIEDDERA I.G.T. VALLE DEL TIRSO ROSSO



VITIGNO 100% Nieddera.

Vitigno autoctono a bacca rossa della bassa Valle del Tirso, il suo nome deriva dall'elevata qualità del colore che caratterizzano gli omonimi vini. Predilige forme di allevamento lunghe anche se la sua produzione rimane comunque contenuta. Vitigno versatile che si presta molto bene sia alla lavorazione in bianco che in rosso.

TERRENO Di natura alluvionale, impasto franco - sabbioso, con presenza di argille.

ESTENSIONE VIGNETO 5 ha

FORMA DI ALLEVAMENTO Spalliera bassa, tipo Guyot.

CONCIMI Organico naturale.

FITOFARMACI Tradizionali; zolfo e rame.

DISERBO Solo meccanico.

FERMENTAZIONE Vinificazione in rosso. La macerazione dura dai 7 ai 10 giorni a temperatura controllata intorno ai 24 °C.

AFFINAMENTO Affinamento per 8-10 mesi in botti di rovere non nuovo. L'affinamento prosegue in vasca di cemento per qualche mese e poi in bottiglia per almeno 6 mesi, prima di essere messo in commercio.

DESCRIZIONE Colore rosso rubino intenso, al naso presenta sentori fruttati e speziati. Al palato il vino è secco e morbido. Il tannino dolce tipico del Nieddera conferisce al vino una bella struttura e un'importante persistenza.

GRADO ALCOLICO 13,5 % vol

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Tagliere di salumi e formaggi anche stagionati, carni rosse.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20 °C