

LE SELEZIONI L'espressione del territorio

Rio Vallone

Igp Montenetto di Brescia Rosso

Il nome "Rio Vallone" deriva dalla posizione del vigneto originale di produzione che costeggia un profondo avvallamento anticamente sede di un torrente ormai prosciugato ed attualmente ricoperto da un fitto bosco di robinie. Tale vigneto è stato oggetto di riconversione nel 2003 ed è ora coltivato a Marzemino.

Nonostante le uve provengano oggi da vigneti differenti, l'Azienda ha deciso di conservare per questo vino il nome storico che per oltre quarant'anni l'ha fatto apprezzare.

Vinificato a temperatura controllata tra 22° e 25°C in fermentini di acciaio con una media permanenza sulle bucce, viene messo in bottiglia nel secondo anno successivo alla vendemmia.



Colore: limpido, rosso rubino carico.

Profumo: gradevole, complesso e sicuramente accattivante nel suo insieme.

Sapore: abbastanza caldo, morbido, bouquet vinoso e lievemente erbaceo.

Vitigni: 50% Merlot, 50% Barbera

Prodotto dal: 1972.

Produzione media annua di bottiglie: 20.000.

Formati di bottiglie: Bottiglia intera 0,75 cl.

Esposizione dei vigneti: Est - Ovest.

Altimetria del vigneto: 150 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: ondulazioni terminali dell'anfiteatro morenico del Garda, di impasto denso, più argilloso che calcareo.

Sistema di allevamento: guyot a cordone speronato.

Resa per ettaro: 90 ql. per ettaro vitato.

Epoca di raccolta delle uve: fine Settembre.

Annata di vendemmia: 2010.

Gradazione alcolica: 12% Vol.

Temperatura di servizio: 18° C.

Bicchieri consigliati: chianti classico.

Abbinamenti: La presenza del Merlot nell'uvaggio lo rende particolarmente adatto a piatti di carne come arrostiti e selvaggina. Il caratteristico sentore vinoso lo rende piacevole in abbinamento alle caldarroste, tipiche delle zone prealpine. Ottimo a tutto pasto.

