Bixio
PODERI

Nero d'Arcole
DOC

Vitigni
80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Segreto dell'Enologo.

Vigneto
Il sistema di allevamento è a Guyot con densità di impianto di 5.200 ceppi/ettaro. La distanza tra le file è 2,40 metri, mentre nella fila tra le viti è 0,80 centimetri. La produzione varia, a seconda della stagione, a partire da 2 ad un massimo di 3,5 kg per ceppo. Il terreno è di medio impasto, tendente al sabbioso. I terreni sono situati a 80 m.(260 ft.) sopra il livello del mare. Età delle viti di circa 15 anni.

Tecnica produttiva
Solo i migliori grappoli vengono selezionati, dopo un'attenta valutazione della maturazione e dello stato sanitario, per il processo di appassimento che dura circa 35 giorni, in un ambiente controllato. Dopo la fermentazione, affinamento per almeno 1 anno per metà in Tonneaux e metà in grandi botti di rovere di Slavonia (30/60 Hl). Assestamento in vasca in acciaio prima dell'imbottigliamento e affinamento in bottiglia per circa 3 mesi. Grado zuccherino naturale di circa 8 g/L.

Gradazione alcolica
Circa 15,0 % vol.

Caratteristiche

Colore: rubino intenso e profondo.
Profumo: fruttato fine e maturo con note balsamiche, mentolate e vanigliate donate dal passaggio in legno.
Sapore: dominato dal frutto, rotondo e avvolgente. Un vino equilibrato di grande morbidezza.

Abbinamenti

Consigliato con piatti a base di carne, anche grigliata, selvaggina formaggi stagionati anche piccanti.

Servire alla temperatura: 18°-20°C. Usare bicchieri larghi di alta qualità.

BIXIO PRODUTTORI S.A.S.
Via Corte Fornari, 36
37047 San Bonifacio (VR) - Italy
Tel. +39 +39 045 6104369
www.bixiopoderi.it - bixio@bixiovini.it