Giovanna Tantini

GRETA
I.G.T.

E' il vino, la cui prima annata risale al 2008, dedicato alla figlia di Giovanna Tantini. E' una Corvina in purezza coltivata e vinificata come una sfida alla possibilità di realizzare nei terreni aziendali un prodotto unico, come Greta, con vendemmie tardive a novembre, appassimenti sul tralcio in vigna, rese di 30 ql per ettaro.



Uve	Corvina - appassita in vigna
Suolo	Origine glaciale (morenico), ghiaioso, calcareo e alluvionale
Altitudine	100 m s.l.m
Forma di allevamento	Guyot
Esposizione	Sud
Resa per ettaro	30 ql/ha
Data vendemmia	Metà novembre
Raccolta	Selezione delle uve a mano
Vinificazione	Dopo una breve surmaturazione in vigneto, le uve sono selezionate e raccolte a mano a perfetta maturità fenolica. Diraspatura, pigiatura, fermentazione in acciaio alla temperatura controllata di 28°C. Durante la vinificazione si eseguono delestages per favorire l'estrazione dei polifenoli; segue la macerazione per circa due settimane. Fermentazione malolattica spontanea in tonneaux di rovere francese, usati o rigenerati per mantenere l'integrità del frutto
Affinamento	24 mesi in tonneau da 5 ettolitri, 10 mesi in bottiglia
Note degustative	Colore: rosso rubino tenue con lievi riflessi granato Naso: Intenso e complesso di ciliegia e frutti rossi, pepe bianco Bocca: Ampio e persistente, dotato di ampia struttura con tannini setosi e fitti
Cibi da abbinare	Formaggi stagionati, agnello, selvaggina, cioccolato, frutta secca