

ROSSO VITAE



Rosso Vitae è l'essenza della nostra produzione. Viene prodotto solamente nelle annate migliori in un vigneto dove la resa per ettaro non supera i 50 quintali.

Le uve vengono lasciate asciugare in fruttaiolo per due mesi e successivamente fermentate con una lunga macerazione. Il vino riposa in barriques, costruite appositamente per questo vino, di rovere e ciliegio. Dopo l'imbottigliamento, prosegue il lungo affinamento in bottiglia. Rosso Vitae lo dedichiamo alla nostra valle, la Vallagarina, la culla d'origine del vitigno autoctono a bacca rossa più importante, il Marzemino.

Personalità ed eleganza unite ad una complessità di aromi e profumi ne fanno un vino davvero unico, da gustarsi in occasioni importanti in abbinamento con cioccolati particolari.


SALIZZONI
AZIENDA AGRICOLA

Via Valentini, 31
38060 Calliano (TN)
tel. 0464 834087
cell. 335 6457982
info@salizzoni.info
www.salizzoni.info

Terreno

Suolo franco-argilloso

Uva

100% Marzemino

Forma di allevamento

Pergola doppia

Resa

5 T/ha

Vendemmia

Raccolta manuale delle uve in cassette a fine settembre

Vinificazione

Fermentazione: in acciaio per circa 20 giorni

Affinamento: Affinamento: in barriques di rovere e ciliegio per 24 mesi e successivamente in bottiglia