



Sibranin 2018

Cantina: Rocca Rondinaria

Denominazione: Vino Rosso

Tipologia: Rosso

Regione: Piemonte

Vitigni: 95% Dolcetto, 5% Ciliegiolo

Certificati: Biologico, Biodinamico

Denominazione: Vino Rosso

Annata: 2018

Grado Alcolico: 12.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: 27 mg/L

Affinamento: 5 mesi in Tonneaux Esausti

Abbinamenti: Carni Bianche, Formaggi Semi Stagionati, Minestre e Zuppe Saporite

Bottiglie prodotte: 618

Invecchiamento: fino al 2030

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il Sibranin 2018 di Rocca Rondinaria è un vino rosso composto per il 95% da uve dolcetto e il restante 5% da uve ciliegiolo. Le uve provengono da una vecchia vigna contadina in località detta Trionzo, con ceppi di oltre 60 anni, situata sulle colline di Rocca Grimalda ad un'altitudine di 300 m s.l.m. L'esposizione è a Sud-Ovest, e le terre sono bianche marnose. La conduzione del vigneto avviene secondo i principi della biodinamica. La fermentazione spontanea avviene su lieviti indigeni ed è condotta senza il controllo della temperatura. Affinamento di 5 mesi in tonneaux esausti.

Note di degustazione

Il Sibranin 2018 di Rocca Rondinaria ha colore rosso rubino intenso. Al naso si evidenzia un bouquet arricchito da sfumature speziate, fruttate ed eteree. In bocca è ben equilibrato, leggero e beverino, con una piacevole acidità e una giusta componente tannica. Abbinare il Sibranin 2018 di Rocca Rondinaria con primi piatti saporiti, minestre e zuppe, formaggi di media stagionatura e carni bianche.