

## "Il Reale"



**Vitigno :** Varietà a bacca rossa  
**Azienda:** Azienda Vitivinicola Blengio di Reale Daniele  
**Composizione del suolo:** Calcareao  
**Densità di impianto:** 4000 viti/ha  
**Età del vigneto :** 30 anni  
**Resa:** circa 2,9 kg/pianta  
**Caratteristiche :** 12,5% alcohol, contiene SO2

**Metodo di coltivazione:** Guyot corto

**Caratteristiche del vitigno:** In questa varietà le foglie, di dimensione media e forma allungata, hanno 3 o 5 lobi. I grappoli sono di dimensione medio grande e mediamente spargoli , con 2 o 3 ali laterali; gli acini sono piccoli di color blue scuro e buccia pruinosa.

**Vinificazione:** Il processo di vinificazione è quello tradizionale con fermentazione sulle bucce e affinamento in vasche di acciaio inox.

**Vista:** Rosso rubino intenso con riflessi violetti

**Olfatto :** piacevolmente vinoso con un caratteristico aroma fruttato

**Gusto:** ricco in tannini, rotondo, con retrogusto delicatamente morbido. Lievemente frizzante

**Consigli di servizio:** Carni rosse e primi piatti. Temperatura di servizio di 18°C

**Capacità di invecchiamento:** 4 anni

**Acidità totale:** 5.0 g/L

**Zuccheri residui :** <5.0 g/L