

*Cordini*

VINI • SPUMANTI • GRAPPE

OTTAVIO

VINO ROSSO  
FERMO





## OTTAVIO VINO ROSSO FERMO

**TIPOLOGIA:**  
Rosso fermo

**UVAGGIO:**  
Barbera 70%, Croatina 20%, Pinot Nero 10%

**RESA:**  
60 q.li di uva / ha

**TERRENO:**  
Argilloso calcareo con esposizione a sud-ovest a 200 mt. s.l.m

**VINIFICAZIONE:**  
Fermentazione sulle proprie bucce per circa 21 gg in vasche di acciaio a temperatura controllata

**AFFINAMENTO:**  
In botte di rovere per circa 24 mesi poi in bottiglia per un minimo di 6 mesi

**CARATTERISTICA:**  
Vino dal colore rosso rubino con sentori di confettura e note speciali

**GRADO ALCOLICO:**  
14% vol

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**  
16-18 °C.

**ABBINAMENTI:**  
Ideale per accompagnare piatti importanti



### *Quando un vino può essere definito Biologico?*

*Il regolamento approvato ha posto i limiti di solforosa totale per i vini biologici rossi secchi a massimo 100 mg/l, mentre per i bianchi secchi sarà massimo di 150 mg/l. Quanto detto finora, ci permette quindi di definire il vino "biologico", solo quando:*

*In vigneto: si producono uve biologiche, coltivate senza l'aiuto di sostanze chimiche di sintesi (concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi, pesticidi in genere) e senza l'impiego di organismi geneticamente modificati;  
in cantina: si esegue la vinificazione utilizzando solo i prodotti enologici e i processi autorizzati dal regolamento 203/2012 (elenco nell'allegato VIII bis).*

*Da oltre 70 anni, nel solco della tradizione di nonno Domenico*

Azienda Agricola CORDINI ENRICO  
Località Casa Nuova, 10 - 27049 ZENEVREDO (PV)  
Tel e Fax +39 0385 241991 - Cell 335 6748931  
[www.vinicordini.it](http://www.vinicordini.it) - [info@vinicordini.it](mailto:info@vinicordini.it)