

AZIENDA AGRICOLA TIZIANO MAZZONI

p.IVA 01715980031

Via Roma 73 | 28010 Cavaglio d'Agogna [NO] Italy

info@vinimazzoni.it



Un vino di famiglia e tradizione, terreni morenici e argillosi, ben drenanti e ricchi di minerali benefici.



VINO ROSSO "IL QUERCETO"

Uvaggio delle uve rosse delle nostre colline

Anno impianto 1975/2000

Allevamento a Guyot

3000 ceppi per ettaro

Produzione: 70/75 quintali per ettaro

Le uve provengono dai vigneti nei comuni di Ghemme e Cavaglio d'Agogna con terreni morenici e argillosi.

Esposizione: vigneto Sud/Sud Ovest con un'altezza media di 280/300 metri sul livello del mare.

Concimazione: tralci di potatura, trinciatura dell'inerbimento. Concime organico per colture biologiche.

Vinificazione: 6 giorni a contatto con le bucce con rimontaggi quotidiani.

Affinamento: 12 mesi in barriques e una parte in acciaio.