



N6 VINO ROSSO FERMO

UVAGGIO: BLEND 3 DIFFERENTI UVE

VINIFICAZIONE: LEGGERO APPASSIMENTO DELLE UVE SEGUITO DA ALMENO DUE SETTIMANE DI LENTA MACERAZIONE CON LE VINACCE, SUCCESSIVAMENTE UNA PARTE FA QUALCHE MESE IN BOTTE DI LEGNO. IMBOTTIGLIAMENTO ALMENO UN ANNO DOPO LA VENDEMMIA

COLORE: ROSSO SCARICO CON SFUMATURE PORPORA

PROFUMO AVVOLGENTE SENTORE DI FRUTTA ROSSA, IN PARTICOLARE CILIEGIA, MARASCA, CON SPICCATATA NOTA SPEZIATA E VANIGLIA

SAPORE: CORPOSO E SECCO, AROMA FRUTTATO ED EQUILIBRATO DI BUONA PERSISTENZA

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol

ACIDITA' TOTALE: 5/6

ACCOMPAGNAMENTI CONSIGLIATI:

BOLLITI, CARNE ALLA GRIGLIA, CACCIAGIONE E BRASATI

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18/20 gradi