

ROSSO



750 ML

**DENOMINAZIONE:** Vino Rosso**VITIGNI:** voitigni a bacca nera**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot**VENDEMMIA:** raccolta manuale fine Settembre, inizio Ottobre**VINIFICAZIONE:** Pigiadiraspatura dell'uva, fermentazione tradizionale in vinificatori a temperatura controllata.**MATURAZIONE:** affinamento in acciaio**NOTE DEGUSTATIVE:** Rosso rubino scarico. Fruttato con note di piccolo frutti rossi e ciliegia. Fruttato, fresco, equilibrato.**ABBINAMENTO:** Vino da pasto, affettati, carne e formaggi freschi.**APELLATION:** Vino Rosso**GRAPES:** black grape varieties**TRAINING SYSTEM:** Guyot**HARVEST:** Manual harvest at the end of September, beginning October**VINIFICATION:** Soft pressing and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks**MATURATION:** Three months in bottles**DESCRIPTION:** A bright and lively ruby red color. A complex nose with hints of red berry and cherries. On the palate it is fresh, fruity, harmonic.**SERVING SUGGESTIONS:** Wine for the whole meal, it goes well with cold cut, meat and cheese.**BEZEICHNUNG:** Rotwein**REBSORTE:** Verschiedene Rotsorten**ERZIEHUNGSSYSTEM:** Guyot**ERNTE:** September, Handlese**BEREITUNG:** sanfte Pressung der Trauben, Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahl tanks, Ausbau während rund vier Monaten auf der feinen Hefe.**REIFUNG:** in der Flasche vor der Freigabe.**BESCHREIBUNG:** Rubinrote Farbe. Fruchtigen Noten von Waldbeeren. Trocken, samtig und feinfuchtig.**EMPFOHLENE SPEISEN:** Er paßt gut zu Aufschnitt, Fleischgerichten und Käse