

SABBIONERE CALUDIO

SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO

Categoria: *Vino Rosso;*

Rosso Alcol: 14%

Formato: 0,75 L

Vigneto: *Collina in sabbia granitica*

Vitigno: *Uva a Bacca Rossa autoctona*

Altitudine: 520 m.s.l.m.

Vendemmia: *Tardiva "UVA IN SURMATURAZIONE"*

Vinificazione: *ottenuto con fermentazione a grappolo intero effettuata in tini di acciaio inox, stratificando parte di mosto pigiadiraspato e parte di grappolo intero.*

Affinamento: *viene affinato in tini di acciaio inox per 8 mesi e successivamente in bottiglia per un periodo di almeno 3 mesi.*

Note sensoriali del prodotto

Analisi olfattiva: *Seduce con profumo persistente, accompagnato da delicate note di violetta che si uniscono a sentori di frutta a bacca rossa in confettura e spezie dolci, appena accennate, da uva surmatura.*

Analisi gustativa: *Al palato risulta elegante, strutturato, fresco e caratterizzato da una buona persistenza di tannini eleganti ed una leggera mineralità.*





vindivin
esperienza enodegustativa
SABBIONERE

SABBIONERE CALUDIO

gusto, tradizione, innovazione

Inquadra QR code



Via Lusanna, 8 - 10087 Valperga (TO)
P.IVA: 12936040018 - info@sabbionere.it
+39 331 11 38 423 - www.sabbionere.it