

SCALUDIO

SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO

Categoria: Vino Rosso;

RossoAlcol: 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 pigiadiraspatto 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