



**Categoria:** *Vino 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.*

