



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 pigiato e raspato 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 enogastronomica
SABBIONERE