



Categoria: *Vino Rosso;*

Alcol: 14%

Formato: 0,75 L

Vigneto: *Collina in sabbia granitica*

Vitigno: *Uva rossa coltivata a capovolto su trave in castagno*

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.*

