



## BISEST

**Uve:**

Pignolo e Schioppettino in parti uguali.

**Vendemmia:**

Raccolta manuale delle uve da fine settembre ad inizio ottobre.

**Vinificazione e affinamento:**

Maturazione per 12 mesi in barrique, 12 mesi in botte grande di rovere e affinamento di 6 mesi in bottiglia.

**Colore:**

Rosso rubino con riflessi color granato.

**Profumo:**

Intenso all'olfatto dove un mix di prugna in confettura, petali di rosa appassita, pepe nero e bacca di ginepro si intreccia a più evidenti note di cassis, vaniglia e tabacco da pipa.

**Note sensoriali:**

Al palato ha un impatto importante, con spiccata freschezza e tannino sferzante a cui fa da contraltare una ricca componente glicerica. Lungo il finale, piacevolmente ammandorlato.

Da provare in accostamento a formaggi saporiti e succulente preparazioni a base di carne rossa.

