



ROSSO

Uve:

Merlot, Cabernet Sauvignon, Refosco dal peduncolo rosso e Tazzelenghe in percentuali variabili.

Vendemmia:

Raccolta manuale delle uve da metà a fine settembre.

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 sgargiante con riflessi porporini.

Profumo:

Esuberante al naso con evidenti note fruttate di mirtillo, mora di gelso e susina croccante. Una delicata componente floreale di rosa lascia spazio a più evoluti profumi di cuoio e caffè tostato.

Note sensoriali:

Al gusto è pieno, dai tannini ancora graffianti ma ben integrati nella struttura. La notevole freschezza gustativa invita a ripetuti assaggi.

Un vino ancora in divenire che trova la sua massima espressione nell'abbinamento con carni alla brace e formaggi di media stagionatura.

