



SCHIOPPETTINO

Uva:

Schioppettino in purezza.

Vendemmia:

Raccolta manuale delle uve da inizio a metà ottobre.

Vinificazione e affinamento:

Maturazione per 12 mesi in barrique, 48 mesi in botte grande di rovere e affinamento di un anno in bottiglia.

Colore:

Rosso rubino impenetrabile con riflessi violacei.

Profumo:

Ampio il ventaglio olfattivo, emana sensazioni di ciliegia sotto spirito e more di rovo.

A seguire la tipica componente speziata di pepe e chiodi di garofano che, a mano a mano, lascia spazio ad una delicata nota di cacao e caffè in grani.

Note sensoriali:

Al palato è caldo e corposo, dotato di un'incredibile profondità e con una decisa spalla acida che ne sostiene al meglio l'equilibrio.

Da abbinare ad importanti piatti di carne, quali arrostiti e brasati, e formaggi stagionati.

