



Ottenuto unicamente da uve nebbiolo secondo una vinificazione tradizionale e affinamento di circa un anno in botti grandi di rovere di Slavonia. Profumo intenso, con note di lampone e mora, al palato è elegante ed armonico, con tannini morbidi e avvolgenti. Un Nebbiolo versatile, da bere a tutto pasto.

VITIGNO - Nebbiolo 100%

PRODUZIONE ANNUA - 22.900 bottiglie

METODO DI VINIFICAZIONE - Macerazione sulle bucce per 7-8 giorni a temperatura controllata e costante di 26°C

AFFINAMENTO - Parziale invecchiamento in botti di Rovere di Slavonia

GRADO ALCOLICO - 14,50% vol.

ACIDITÀ - 5,45 g/l

LONGEVITÀ - Da 4 a 10 anni

DEGUSTAZIONE - Colore rosso rubino con riflessi granati. Il profumo è intenso e fruttato con note di lampone e mora. Elegante e armonico al gusto, si distingue per il tannino morbido

ABBINAMENTI - La sua piacevolezza lo rende un vino versatile, da bere a tutto pasto, ma è particolarmente adatto a tutti i tipi di carne (anche grigliata), arrostiti, formaggi

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 16°/18°C

FORMATO - Bottiglia 0,75 l - 1/2 Bottiglia 0,375 l - Magnum 1,5 l