



Grappolo rosso

Vitigni: Couvèe

Epoca di raccolta:
inizio settembre

Vinificazione:
pigia-diraspatura seguita da frequenti rimontaggi, macerazione e fermentazione controllata. Una volta terminata la fermentazione malolattica, segue l'affinamento in vasche di acciaio inox.

Note di degustazione:
delicati sentori di ciliegia accompagnati da eleganti note di frutti rossi.

Grado alcolico: 12% vol

Temperatura di servizio:
16/18 °C

Formato:

