

Vino rosso - “meno”

Allevamento: Pergola

Produzione annua di bottiglie: 1000

Raccolta: metà Settembre

Vinificazione: Pigiadiraspatura, fermentazione con breve macerazione (5 gg) in acciaio, svinatura e affinamento in acciaio

Imbottigliamento: Inertizzazione della bottiglia, tappatura con tappo a vite

Alcol: 10,5 % Vol

Acidità totale: 6,5 g/L

pH: 3.2

Colore: Rosso rubino intenso

Olfatto: Frutti rossi e ciliegi mature, finale agrumato.

Gusto: Fresco, delicato e straordinariamente morbido

Abbinamenti gastronomici: focaccia di Gavi, pizza margherita, pasta al ragù e chiacchiere al bar.

