



ROSSO DI ROSSO

VINO ROSSO DA UVE SYRAH E BARBERA

Vino rosso fermo prodotto da una selezione di uve Syrah e Barbera vinificate singolarmente e assemblate in percentuale diversa a seconda delle annate, dopo la fermentazione malolattica. Ha un profumo intenso e fruttato, con sentori di piccoli frutti rossi e spezie. Morbido e rotondo, può essere servito anche fresco.

| | |
|-----------------------|--|
| VARIETÀ | 60% Syrah, 40% Barbera. |
| TIPOLOGIE DEL TERRENO | Franco-limo sabbioso con affioramenti di marne. |
| VINIFICAZIONE | Uve vinificate singolarmente, assemblate dopo la malolattica in acciaio. |
| AFFINAMENTO | In acciaio. |
| COLORE | Rosso rubino intenso. |