



## VITIGNO

Uvaggio bacca rossa

## VIGNETO

Italia

380 m slm

Terreno franco sabbioso di origine morenica

pH 5,8

Esposizione S-SO

## CANTINA

Raccolta manuale delle uve in cassetta.

Pigia-diraspatura e avvio fermentazione in vasche d'acciaio.

## AFFINAMENTO

4 mesi sur lie in vasche d'acciaio, seguono 2 mesi minimo in bottiglia

## ORGANOLETTICA

### Occhio:

rosso rubino con leggeri riflessi porpora

### Naso:

frutto rosso, speziato, etereo

### Bocca:

elegante, fresco, buona beva semplice, tannino soffice. Lunghezza discreta.

## ABBINAMENTO

Vino rosso a tutto pasto. Indicato per preparazioni a base di carne (non solo rossa).

La sua freschezza lo rende anche interessante abbinato a primi dal sapore tradizionale, come agnolotti e tagliatelle al ragù.

## T° SERVIZIO

14-16 °C

**12,0 % vol**

## Ascesa - Vino Rosso

*Tutte le grandi vette richiedono una salita per raggiungerle; così il nostro cammino inizia: un'Ascesa su pietre secolari ...*

