

3/5 ILLUMINAZIONE

Rosso biologico

Classificazione - Vino rosso biologico

- **Titolo alcolometrico:** 14 %

Uva e vigneto

- **Uve:** Merlot, Syrah (appassimento)
- **Sistema di allevamento:** Sylvoz
- **Vendemmia:** manuale

Vinificazione e affinamento

Vinificazione: 15 giorni di fermentazione con le bucce in macerazione

Maturazione: 70% in botte grande (55hl) e 30% in barrique per 6 mesi



Colore rubino intenso impenetrabile. Al naso note intense di frutta matura e spezie, con un delicato sentore vegetale. Caldo e delicatamente tannico in bocca, ma sempre ben bilanciato, con le note speziate che ritornano in un elegante e persistente finale.



Ottimo abbinato ad una costata di manzo alla griglia.



Formati disponibili

0,75 l