



Azienda Agricola Edoardo Patrone

Il territorio in cui crediamo

Vino rosso
PSB

ITA


Un viaggio da vitigni meno conosciuti che arrivano da vigneti della tradizione

VINIFICAZIONE: macerazione e fermentazione di 12 giorni, le temperature variano dai 26-30° C per favorire l'estrazione della sostanza colorante contenuta nella buccia degli acini.


AFFINAMENTO: in vasche d'acciaio per circa 6/9 mesi

MATURAZIONE: in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore rubino, con bouquet di terroso, sottobosco, pietra bagnata e aroma di crema e frutta nera. Un vino secco di buona freschezza, media struttura ed equilibrio, tannini morbidi.

 Si accompagna con primi piatti, formaggi saporiti/stagionati, selvaggina, e piatti grassi.
Ottimo vino da pasto

 18°C

 0,75l / 1,5l / 3l

ENG


A natural, hand-harvested blend of old vine, lesser-known grapes

VINIFICATION: with 12-day maceration, temperatures vary from 26-30 ° C to extract the color, flavor and aromas from the skin of the grapes


AGEING: in steel tanks for about 6/9 months

MATURATION: in bottle

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: Ruby color, with bouquets of earthy, forest floor, wet stone, and cream and black fruit aroma. A dry wine with good freshness, medium structure, and balance, soft tannins.

 It goes well with first courses, seasoned / seasoned cheeses, game, and fatty dishes

 18°C

 0,75l / 1,5l / 3l



Azienda Agricola Edoardo Patrone
Borgata Baceno 51, Domodossola (VB) - Italia

www.edoardopatrone.com