





AN

Vino Rosso

 16-18°C  0,75l

ITA


Un vino che è sinonimo di pace interiore e sicurezza, perfetto per chi desidera un momento di relax e piacere.

VINIFICAZIONE: con macerazione di 20 giorni, le temperature variano dai 26-30° C per favorire l'estrazione della sostanza colorante contenuta nella buccia degli acini. Separazione dei vinaccioli al quinto giorno per mantenere i tannini morbidi del vino.

AFFINAMENTO: In bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore granato, con profumi complessi di sottobosco, nocciola, fumo, pane tostato, foglie di pomodoro, prugna secca e aromi di frutta nera. Un vino di grande struttura ed equilibrato, con tannino morbido che rende il vino più armonico.

MATURAZIONE: in bottiglia

 Si accompagna con piatti a base di carni di selvaggina, formaggi saporiti

— *“Produciamo felicità liquida”* —

ENG


A wine that is synonymous with inner peace and security, perfect for those seeking a moment of relaxation and pleasure.

VINIFICATION: with 20-day maceration, temperatures vary from 26-30° C to extract the color, flavor and aroma from the skin of the grapes. Separation of the skins on the fifth day to maintain the soft tannins of the wine.

AGEING: In bottle

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: Garnet colour, with complex bouquet of forest floor, hazelnut, smoke, toast, tomato leaves, dried plum, and black fruit aroma. A good structure and balanced wine, with soft tannin that makes the wine more harmonious.

MATURATION: in bottle

 It goes well with meat and game dishes, seasoned cheeses

