https://shop.edoardopatrone.com

Azienda Agricola Edoardo Patrone
Il territorio in cui crediamo

Poderi San Brizio

Vino rosso

18°C 0,75l / 1,5 / 3l

ITA

Un uvaggio 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

"Produciamo felicità liquida"

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 bouquet 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, aged/ seasoned cheeses, game, and fatty dishes

Borgata Baceno 51, Domodossola (VB) - Italia
info: info@edoardopatrone.com +39 0324 199 0047