



Ciocca

ROSSO

UVA: Barbera 50%, Bonarda 30%, Cabernet Sauvignon 15% e Merlot 5%.

GRADI: 13,5 % vol. 750

VINIFICAZIONE: Fermentazione in vasche inox, sia con lieviti indigeni che selezionati a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: Inox 6 mesi + 2 mesi in bottiglia.

LONGEVITÀ: 3 – 4 anni.

COLORE: Rosso rubino intenso, sfumature violacee, cromatura nitida.

PROFUMO: Avvolgente, calda nota aromatica e speziata; perfette le note di viole, ciliegia e marasca, equilibrata l'acidità olfattiva.

SAPORE: Equilibratamente fruttato, ciliegioso, sapido e con un'ottima confezione gustativa; gusto secco, leggermente speziato.

SENSAZIONI: Avvolgente, piacevole, rotondo; ottima la struttura del vino e la consistenza del frutto. Splendido rapporto naso-bocca.

SERVIZIO: 14 - 16 °C (estate), 16 - 18 °C (inverno); bicchiere alto e bombato a forma di tulipano chiuso.

ABBINAMENTO: Vino pluri abbinabile con primi e secondi piatti a base di carni rosse, selvaggina in particolare, e quanto del gusto personale e territoriale.

