

Fuori Catalogo® Piemonte DOC Rosso

Zona di produzione:

Piemonte.

Vigneto:

Sistema di allevamento Guyot basso con 8-10 gemme sul capo a frutto.

Vitigno:

Blend di uve a bacca nera.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso.

Invecchiamento:

Raccolta di uve a bacca nera. Invecchiamento in vasche di acciaio.

Colore:

Rosso sgargiante con riflessi violacei in gioventù, tendente al granato con l'affinamento.

Profumo:

Intenso, fruttato con sentori di frutti rossi e di albicocca.

Sapore:

Delicato morbido e corposo, con sentore di confettura di frutti di bosco.

Bottiglia:

Bordolese Nobile. Vetro tipo uvag.

Tappo:

Sughero tecnico.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 12,50 a 14,50 gradi in base all'annata.

