



LE VALLETTE ROSSO IGT

70% Merlot
30% Cabernet



Vendemmia

Metà di settembre.

Vinificazione

Diraspatura e pigiatura e successiva termovinificazione a contatto con le bucce per 6-7 gg. Successivamente viene separato dalla vinacce e termina la fermentazione a temperatura ambiente per altri 15-20 gg.

Affinamento

In botti d'acciaio per 4-5 mesi.
L'affinamento continua in bottiglia per 2 mesi.

Note degustative

Vino rosso rubino, in bocca e al naso note di frutti rossi e in particolare la ciliegia matura arricchite da sentori tipici vegetali del Cabernet Sauvignon. Piacevolmente tannico ed equilibrato.

Abbinamento

Primi e secondi piatti strutturati.
Temperatura di servizio 14°-16°C

Dati Analitici

Grado Alcolico svolto: 11% Vol
Acidità totale: 4,50
Zuccheri: 5 gr/lit