

VINEA ALTA - DOC Trasimeno



Vino prodotto unicamente con uve Pinot Nero a piena maturazione dal colore rubino intenso ed un aroma elegante di frutti di bosco. Affina circa un anno in barriques di rovere prima di andare a completare la maturazione in bottiglia; di grande struttura, finezza e persistenza.

INFORMAZIONI TECNICHE

UVAGGIO: Pinot Nero

ANNATA: 2016

TERRENO: argilloso

ALTITUDINE: 250 m slm

ESPOSIZIONE: sud-est

FORMA DI ALLEVAMENTO: spalliera con potatura a cordone speronato

RESA ETTARO: 5000 Kg

VENDEMMIA: manuale, inizio settembre

VINIFICAZIONE: vasche in cemento vetrificato e botti di rovere, affinamento in barrique per 12 mesi

COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: frutta rossa matura, scirppo di ribes

SAPORE: di grande struttura, pieno e persistente, con tannini fini ed eleganti

ALCOOL: 14,5%

DEGUSTAZIONE: temperatura 18°

MATCHING: brasati, carni alla griglia, formaggi stagionati

Bottiglia 0,75 l