

ROSSO VIVACE AMABILE

Uve: Cesanese e Montepulciano

Sistema di allevamento: Controspalliera

Densità ceppi: 3.500 per ettaro

Resa: 130ql. Per ettaro

Epoca di vendemmia: Fine Settembre

Vinificazione: Breve contatto del mosto con le bucce e successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata, fermentazione malolattica svolta in acciaio inox.

Maturazione: Acciaio inox.

Grado alcolico: 11% vol.

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino scarico. Il tono è leggermente frizzante, il profumo è fruttato ed il sapore è delicatamente dolce.

Abbinamenti gastronomici: Eccellente come aperitivo, con formaggi magri, salumi, pizza e dessert di frutta.

