

CANTINE
VOLPETTI



**ROSSO VIVACE
AMABILE**
CAPRICCIO D'AUTORE

Uve: Cesanese e Montepulciano.

Sistema di allevamento: Controspalliera.

Densità di ceppi: 3.500 per ettaro.

Resa: 130 q/l 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.