

SELEZIONE DI FAMIGLIA - Black edition -



Storia: Il nostro *Selezione di Famiglia* è un vino biologico. E' ottenuto da uve di alta qualità lasciate in pianta a surmaturare per poi essere vendemmiate a mano.

Metodo di Produzione: tradizionale

Annata: 2015

Uve: 70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Colorino

Vinificazione: pigiatura soffice; la temperatura è costantemente controllata durante la fermentazione e la macerazione per esprimere al meglio le caratteristiche tipiche di queste eleganti uve

DATI ANALITICI

Alcol: 14% Vol.

Zuccheri residui: 13 g/l

Acidità: 5,20 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: profondo rosso rubino

Aroma: note di ciliegia matura, erbe, spezie e cacao

Gusto: di corpo, bilanciato e piacevolmente strutturato

FOOD MATCHING

Costolette grigliate, di maiale o agnello – con erbe come timo, rosmarino e origano; buon abbinamento anche con il roast beef