

## CÀ DEL PRINSI VINO ROSSO



Altitudine: 320 m.

Esposizione: mista.

Viti/Ha: 4.500.

Sistema di allevamento: guyot.

Terreno: marnoso, argilloso e limoso.

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione e fermentazione con le bucce in vinificatori orizzontali con controllo della temperatura a 23°. Segue fermentazione malolattica in legno.

Invecchiamento: 18 mesi in botticelle di rovere francese, sulle fecce della fermentazione. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso granato intenso.

Aroma: mix di frutta rossa con sentori speziati.

Sapore: vellutato e rotondo con acidità e frutta in armonia perfetta.

Abbinamento: arrosti, carni elaborate, formaggi invecchiati e saporiti.

Temperatura di servizio: 17°C.

