



TASTING PROFILE



ROSSO

VINO ROSSO SECCO



Santa Maria

UVE	RESIDUO ZUCCHERINO
Rosse	6,7 g/ lit
ZONA DI PRODUZIONE	TEMPERATURA DI SERVIZIO
Nord-Est Italia	16 - 18° C
TIPOLOGIA DEL TERRENO	BICCHIERE CONSIGLIATO
Sassi alluvionali, ghiaia e sabbia	Bicchieri a calice
EPOCA DI VENDEMMIA	FORMATO (ml)
Fine settembre	750
GRADO ALCOLICO	DURATA
12% vol	Tre anni

SCHEDA TECNICA

La vinificazione è in rosso con macerazione prolungata che avviene ad una temperatura controllata. Dopo la fermentazione alcolica viene indotta la fermentazione malolattica con successivo affinamento in serbatoi di acciaio inox.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino molto intenso con riflessi leggermente granati. Profumo intenso con sentori di lampone, mora e frutta rossa matura, nel finale delicate note vanigliate. Sapore asciutto, pieno e avvolgente con tannini dolci e delicati.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con primi piatti elaborati a base di ragù, carni alla griglia, bolliti misti e formaggi di media stagionatura.