

# DA LÀ DA PO



- TIPO:** ROSSO FERMO.
- DENOMINAZIONE:** VINO ROSSO.
- VITIGNI:** UVE ROSSE.
- TIPO DI SUOLO:** CALCAREO-ARGILLOSO.
- ALTITUDINE:** 360 M S.L.M.
- ESPOSIZIONE DEL VIGNETO:** OVEST.
- ETÀ DEL VIGNETO:** 30 ANNI.
- SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** GUYOT.
- POTATURA:** 12 GEMME PER TRALCIO.
- VITI PER ETTARO:** 4.000.
- RESA PER ETTARO:** 80 QUINTALI.
- VENDEMMIA:** MANUALE IN CASSETTE DI PLASTICA DA 17 KG.
- VINIFICAZIONE:** DOPO ESSERE STATA DIRASPATA, L'UVA FERMENTA IN VASCHE DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA. MACERAZIONE MOSTO-BUCCE DI CIRCA 20 GIORNI.
- AFFINAMENTO:** 18 MESI IN BARRIQUE DI ROVERE FRANCESE DI SECONDO E TERZO PASSAGGIO, E ULTERIORI 12 MESI IN BOTTIGLIA.
- GRADO ALCOLICO:** 13,5% VOL.
- VISTA:** COLORE ROSSO RUBINO TENUE CON RIFLESSI GRANATA BRILLANTI.
- OLFATTO:** NASO DECISO CON NOTE DI FRUTTI ROSSI (LAMPONE E CILIEGIA) E UN RICORDO DI ALBICOCCA.
- GUSTO:** AL PALATO È CALDO, DELICATAMENTE ASCIUTTO, DI BUON CORPO E GRANDE EQUILIBRIO. PRESENZA TANNICA GRADEVOLLE.
- ABBINAMENTI:** PIATTI DI CARNE O A BASE DI FUNGHI, SELVAGGINA DA PIUMA (QUAGLIA, ANATRA, FAGIANO) E DA PELO (LEPRE).
- TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18 °C.

CONTIENE SOLFITI.  
PRODOTTO IN ITALIA.