

MERAVIGLIA

SOLO IN BOTTIGLIE
DA 0.375 LT

Rosso Fermo Demi sec

Gradi: 11.5°



Vitigni:

Malbo Gentile - Cabernet - Merlot da uve proprie certificate biologiche coltivate sulle colline del Basso Frignano (Modena) sui 450 m.s.l.m (vigneti "Dino"-"Cacciatori"), produzione per ettaro ca. 45 quintali, raccolta manuale in cassette da 25 Kg.

Vinificazione

Le uve arrivano in cantina e vengono immediatamente diraspate, compiendo la fermentazione naturale in vasca inox tra 26° e 28° seguendo rimontaggi giornalieri. Pigiato con pigiatrice soffice. Vino ripassato sulle amarene di montagna tardive con alta acidità fissa.

Caratteristiche:

Di colore rosso rubino con riflessi violacei al naso esprime forte sentore di amarena che si tramanda immediatamente in bocca regalando un sapore acidulo. All'assaggio è morbido e vellutato, profondamente fruttato e fresco. Eccellente con dolci tradizionali, gelati, torte di frutta, biscotteria e cioccolato.