



Vermentino Nero I.g.t.

Uve: Vermentino Nero 100%

Vinificazione: Il mosto ottenuto tramite la diraspigiatura delle uve viene fatto fermentare ad una temperatura di 33° mantenendo il vino a contatto con le bucce per circa 20 giorni, al termine della quale viene posto in piccole botti di rovere di II° o III° passaggio dove matura per circa 12 mesi.

Affinamento in bottiglia per circa sei mesi

Colore: Rosso rubino più o meno intenso

Olfatto: Profumo delicato, vinoso Gusto:

Sapore asciutto, fine, armonico

Abbinamenti: Carni rosse delicate, zuppe di pesce e formaggi freschi

