

ROSSO RAFFAELLO

Vini Italiani



Gradazione: 12%

Allevamento: Cordone speronato

Vendemmia: Settembre – Ottobre. Raccolta delle uve manuale

Blend: Sangiovese, Canaiolo

Maturazione: In acciaio

Affinamento: In bottiglia

Vinificazione: Classica in rosso in acciaio inox. Le uve provenienti dai due diversi vitigni vengono vinificate separatamente, pigio-diraspate e lasciate sulle bucce per una macerazione di circa 15 giorni. Durante questo lasso di tempo, si procede con rimontaggi e follature manuali per migliorare l'estrazione del colore. Al termine della fermentazione, le uve vengono svinate ed assemblate

Colore: Rosso rubino acceso

Odore: Fruttato, con prevalenza di frutti freschi a bacca rossa di persistenza media

Gusto: Vino giovane, fresco e morbido. Facile da bere

Temp. servizio: 16° - 18° C

Formati: Bottiglia: 750 ml. Bag in Box: 5L; 10 L; 20 L;

Varianti di etichetta:



DREOLINO