

# ROSSO RIBEVI

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 svinare 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