



Tipologia: Rosso fermo

Provenienza: Provincia di Piacenza, Bacedasco di Vernasca 200/250 mt S.L.M.

Vitigno: Ervi al 100%

Coltivazione della vite: A Guyot

Terreno: Calcareo - Argilloso

Esposizione: Est / Ovest

Raccolta: Vendemmia meccanica

Gradazione Alcolica: 14% Vol

Vinificazione: Pigiadiraspatura delle uve e fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati in vasche di acciaio inox (fermentini) per 10 giorni

Affinamento: In tonneaux francesi per circa un anno e altri 10 mesi in bottiglia

Colore: Rosso intenso con riflessi porpora

Olfatto: Profumo fragrante con note di frutti di bosco e spezie dolci

Gusto: Morbido , piacevolmente tannico ed equilibrato

Abbinamenti consigliati: Si accompagna con carni alla griglia e selvaggina

Temperatura di servizio: 18 °C