

I vini da Dessert

Vino rosso ottenuto da uve lasciate maturare in vigneto sino a raggiungere un grado zuccherino desiderato.

Pigiatura e pressatura delle uve. Decantazione del mosto e lenta fermentazione in piccole botti di rovere francese da 225 litri.

Questo vino da meditazione lo potrete degustare sia accompagnando il vostro dessert, sia come aperitivo o come digestivo.



Perla Rossa

• Vino rosso da uve stramature - 500 ml •

Vitigno	Uve rosse stramature
Vinificazione	Pigiatura e pressatura delle uve. Decantazione del mosto e lenta fermentazione in piccole botti di rovere francese da 225 litri.
Gradazione alcolica	11,5 % Vol.*
Garde probabile	5 anni*
Temperatura di servizio	8-10° C.
Accostamenti gastronomici	Ottimo come aperitivo e digestivo, assolutamente da provare con torte al cioccolato o cioccolato fondente.

*Dati medi indicativi