



Arrogantone Rosso d'Italia

ZONA DI PRODUZIONE:

Italia

UVAGGIO:

CUVÉE DI UVE (SANGIOVESE, PRIMITIVO ED AGLIANICO)

GRADAZIONE ALCOLICA:

14,0% Vol.

ZUCCHERI:

7,6 g/L.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Questo vino viene ottenuto da uve che hanno raggiunto la perfetta maturazione aromatica e polifenolica, al fine di ottenere il livello più elevato di alcol e la minore acidità possibile. Le uve completamente mature vengono raccolte meccanicamente dai vigneti, la fermentazione e la macerazione con le bucce si effettuano a temperature controllate di 20-23 ° C. Successivamente il procede alla fermentazione malolattica in vasche di acciaio.

Il vino completa il suo affinamento in barriques per 6 mesi.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo: intenso con sentori di ciliegia.

Gusto: pieno, morbido con tannini lisci e setosi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna splendidamente piatti di carne rossa alla griglia e piatti piccanti.

Temperatura di servizio: 16/18°C

CODICE EAN

8051490275029

www.agricoleselvi.it