



Biologico AS

Rosso d'Italia

ZONA DI PRODUZIONE:

Italia

UVAGGIO:

UVE A BACCA ROSSA

GRADAZIONE ALCOLICA:

12% Vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Metodo tradizionale: le uve, raccolte a piena maturazione dai vigneti, vengono vinificate secondo tecniche classiche. La fermentazione avviene a temperatura controllata. Una volta completato il processo, il vino viene imbottigliato.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino vivace

Bouquet: Profumo intenso e caratteristico, fruttato con note di violetta.

Gusto: Medio corpo, con ricchi sentori di frutta e un leggero accenno di ciliegia

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale in abbinamento a carni alla griglia e piatti a base di pollame

Temperatura di servizio: 16/18°C.

CODICE EAN

8051490279614

www.agricolesearvi.it

