

SENSI

VIRTO ROSSO



CEPAS: Uvas Genéricas de toda Italia

PERIODO COMERCIAL: Dentro del año siguiente a la cosecha

FERMENTACIÓN Y ENVEJECIMIENTO: A partir de una inspección y análisis cuidadoso de las uvas, se establece el período de cosecha más adecuado para finales de septiembre hasta mediados de octubre. La fermentación alcohólica tiene lugar en depósitos de acero a una temperatura de 26/28 ° C durante 10-12 días de maceración de la cáscara utilizando técnicas de recuperación. Una vez terminada la fermentación, el vino se envejece en tanques de acero inoxidable donde se realiza la fermentación maloláctica y se conserva hasta su embotellado.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAS: Tiene un color rojo rubí, un sabor aterciopelado y agradablemente equilibrado, es fresco y afrutado con rastros de cereza y frutos del bosque.

TEMPERATURA DE CATA: 18-20 °

MATURACIÓN: Tanques de acero inoxidable

LONGITUD DE MADURACIÓN: 3 meses en acero y 1 mes en botella

MARIDAJE: Es excelente durante toda la comida y va bien con toda la carne.