

CONVENTO CAPPUCCINI



31 10 *Vino Rosso*

Vitigno: 100% Brachetto

Alcool: 14% by vol

Vendemmia: Fine Ottobre

Esposizione: Sud

Altitudine: 229 m

Vinificazione:, a fine ottobre i grappoli più belli non attaccati da muffe vengono selezionati e raccolti in ceste, raggiunta la cantina le uve sono pressate delicatamente e messe in serbatoi di acciaio per iniziare la fermentazione, durante la quale la temperatura viene costantemente controllata e regolata. A fine fermentazione il vino viene travasato e messo ad affinare. Dopo alcuni mesi si passa a filtrazione stabilizzazione e imbottigliamento.

Invecchiamento: è un vino longevo con grandi capacità evolutive.

Note: solo nelle annate calde e ventilate quando la maturazione prosegue in modo da concentrare gli zuccheri naturali dell'uva produciamo questo vino unico. Il colore è limpido rosso rubino e consistente. Al naso è complesso e fine, le note aromatiche prevalgono su quelle floreali di rosa fruttate di confettura e speziate. Al gusto la dolcezza e la freschezza sono perfettamente bilanciate e la persistenza è notevole.

