



## *Wanda*

**Vitigno:** CESANESE

**Sistema di allevamento:** a spalliera

**Terreno:** vulcanico a medio impasto

**Vinificazione:** il mosto si ottiene dal salasso del nostro Cesanese pigiato in vasca. La chiarifica enzimatica è condotta a 19° C. Fermentazione controllata per venti giorni a 13,5° C

**Affinamento:** sui lieviti fino a Marzo

**Note degustazione**

Colore tra la buccia di cipolla e il petalo di rosa canina, al naso sentore di albicocca nespola e pesca bianca. In bocca vivo con una buona acidità sapida, un tannino delicato ma capace di regalare nervo alla beva.