



ARDENTE

Varietà: Montepulciano / Syrah / Merlot

Sistema di allevamento: a spalliera

Terreno: vulcanico a medio impasto

Vinificazione: uva raccolta a cassette, diraspo-pigiata e fermentata a cappello emerso in vasche di acciaio a 26° C. Malolattica condotta in vasca

Affinamento: fino a Marzo

Note degustazione

colore rosso rubino, al naso presenta sentori di lamponi e pepe nero, terra bagnata e sottobosco. Croccante in bocca, morbido e caldo richiama spezia e frutta matura, confettura rossa.