S. ANNA CILIEGIO

IGP Vigneti delle Dolomiti

Tipologia Vini fermi rossi.

Vitigno 90% Schiava 10%Lagrein.

Zona di produzione Roverè della Luna.

Composizione del suolo Sabbioso, alluvionale.

Vinificazione Diraspatura e breve macerazione delle bucce, pressatura soffice, decantazione statica a freddo, fermentazione a temperatura controllata 18°C e poi lungo affinamento sui lieviti, esclusivamente in acciaio con fermentazione malolattica.

Profumo Esprime eleganti profumi di frutta rossa, con distinte note di ciliegia e mora.

Sensazione gustativa La struttura è arricchita da un tannino ben delineato che contribuisce alla complessità del vino. La sua delicatezza distintiva lo rende un'esperienza di degustazione raffinata. Si consiglia di assaporarlo fresco per amplificarne la versatilità. Vino molto equilibrato.

Servizio 12/14° C.

