

cinema

R O S S O

Italia

Viñedo: Sistema de vaso y espaldera. Suelos predominantemente limosos y ricos en hierro a 250 msnm.

Edad del Viñedo: 30 años.

Variedad: 100% Sangiovese.

Rendimiento: 4.500 Kg/ha.

Rosso d'Italia.

Color rojo rubí ligeramente profundo. En nariz, notas de mermelada de frutos rojos, como cereza y cereza negra. La fruta se asocia con notas especiadas, turba y grafito. Es equilibrado al tacto, fino y elegante, de estructura media y cierre armonioso.

Fermentación a temperatura controlada en contenedores de acero con levaduras seleccionadas.

Crianza: 8 meses en barrica de roble francés.

Producción: 30.000 botellas.

SANGIOVESE
75 CL.



  @cinemavinosdelaluz