



Rosso dell'Orco

VINO ROSSO

Densità media di 4000 ceppi, producendo circa 80 q.li di uva.

VENDEMMIA: la vendemmia, manuale, viene svolta nella seconda metà di settembre, raccogliendo l'uva in apposite cassette ed avviata immediatamente alla vinificazione.

VINIFICAZIONE: vinificazione in rosso con fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata.

MATURAZIONE: quattro mesi in vasca inox.

AFFINAMENTO: un mese in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino intenso, all'olfatto presenta sentori di prugna e note speziate.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%- 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 °C

ABBINAMENTI: carni rosse.

Cantina Sancio

Via Laiolo, 73
Spotorno (SV)

Tel/fax: +39 019743255

E-mail:

cantinasancio@libero.it
cantinasancio.it