

Ridente Syrah IGP - Principe di Corleone

cod.: v00083



Uve impiegate: Syrah.

Vendemmia: metà settembre.

Imbottigliamento: vari lotti

FERMENTAZIONE

Metodo: macerazione in fermentini di acciaio inox per circa 10 giorni a temperatura controllata.

Malolattica: si.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: si apprezzano i sentori dei frutti di sottobosco fusi al cioccolato e alla liquirizia.

Sapore: rotondo, complesso e con una buona presenza di tannini gentili.

ABBINAMENTI

Ottimo con piatti a base di carni rosse, arrostiti, formaggi ovini stagionati e vaccini aromatizzati. Da gustare a 16-18°C.

EUR 16,00
iva inc.

