

# TOP LINE ROSSO

**VITIGNO** - Nero d'Avola, Cabernet

**VENDEMMIA** - 2015

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** - Guyot

**DENSITÀ DI IMPIANTO** - 4000/ettaro

**RESA** - 70 q.li/ha

**ALTIMETRIA** - 300 m.s.l.m

**VINIFICAZIONE** - Le uve, raccolte in settembre, vengono vinificate in acciaio con macerazione sulle bucce per 12 gg alla temperatura di 26-30°C. Dopo la fermentazione malolattica, il vino viene messo in barriques di rovere francese per 3 mesi

**COLORE** - Rosso rubino con intensi riflessi purpurei

**BOUQUET** - Sentori di frutti rossi ben armonizzati con aromi di vaniglia e cacao. Affinamento di 3 mesi in bottiglia

**SAPORE** - Intenso e pieno con una buona struttura data tannini dolci

**GRADAZIONE ALCOLICA** - 14,5% Vol.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI** - Formaggi stagionati, piatti saporiti e grigliate di carni rosse

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** - 16° - 18°C

**EPOCA OTTIMALE DI CONSUMO** - 1-2 anni

**FORMATI** - Bottiglia da 75 cl

## NOTE

---

---

---

---

---

---

