

TEMPRANILLO 2020



Varietà di uva:

Tempranillo - 100%

Tipologia: vino rosso secco

Vigneti:

Tempranillo - 3,0 ettari

Resa: 8,5 t/ha

Terroir: i vigneti sono situati nella regione vitivinicola Valul lui Traian, microzona di Tigheci.

Vendemmia: seconda metà di ottobre

Temperatura di fermentazione: 25°C - 30°C

Vinificazione: 10 giorni in vasca di acciaio inox a temperatura controllata di 25°C - 30°C

Affinamento in legno: 6 mesi in botti nuove di rovere francese e americano

Contenuto alcolico: 14,0 %

Zucchero: 1,7 g/dm³ Acidità: 5,0 g/dm³

Volume: 0,75 l

Totale bottiglie rilasciate: Edizione limitata 6316 bottiglie

Note di degustazione: Vino robusto dal colore rubino con sfumature violacee. Sapore intenso di violette, melograno, tabacco pregiato, chiodi di garofano e pepe nero appena macinato. Il gusto è denso, complesso, con frutti rossi in abbondanza e tannini ben integrati.

Come servirlo: a 16°C - 18°C con preparazioni a base di carni rosse, come roast beef, agnello, montone o maiale, ma anche con formaggi stagionati.

