

## “IL SOFFIO”

Croatina IGT (ferma e secca)

### Vigneti

“Il Soffio” viene prodotto nei comuni di San Damiano al Colle e Rovescala. I vigneti si trovano su colline esposte al sole ad un'altezza compresa tra 250 e 300 s.l.m.

Allevamento: guyot.

### Vinificazione

L'uva, Croatina 100%, viene raccolta quando ha raggiunto un'adeguata maturazione polifenolica.

Dopo un'accurata cernita dei grappoli, il mosto viene fatto fermentare per diversi giorni a contatto con le bucce.

### Caratteristiche sensoriali

Al naso emergono i profumi dei piccoli frutti rossi: fragoline, more, mirtilli, ribes.

Il vino è dotato di buona acidità e tannicità, è decisamente un vino di corpo.

### Abbinamenti

Salumi, primi piatti elaborati e secondi a base di carne rossa.

**Temperatura di servizio:** 18°.

Contiene solfiti

Si avvisa la clientela che la predetta scheda ha esclusivamente carattere informativo e non vincola caratteristiche del prodotto che potrebbero risultare diverse di anno in anno in funzione della stagionalità delle uve.

