

“IL SOFFIO”

Croatina IGT

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.

Vinificazione

L'uva 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°.

Uve: Croatina 100%

Allevamento: guyot

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.

