

LE SPADE



VINO ROSSO (fermo)

Denominazione

VINO
ROSSO

Vinificazione e affinamento

Ottenuto dalla vinificazione di uve Barbera e Bonarda provenienti da vitigni di oltre 30 anni di vita.

Una parte (30%) è stato affinato in barrique per cinque (5) anni e la parte restante (70%), invecchiata in botti di acciaio per un anno.

Gradi alcolici svolti: 14% vol.

Tipo di bottiglia: Bordolese

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino tendente al granato.

Profumo caratteristico, vinoso, speziato e fruttato che rispecchia la natura dei terreni di provenienza.

Sapore asciutto, caldo, robusto, pieno e armonico.

Abbinamenti

Ideale con piatti gustosi ricchi di aroma come paste asciutte saporite, carni arrosto, brasati e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18° C.

Note: si consiglia la stappatura anticipata.

Informazioni varie:

ideale per essere degustato anche fuori pasto per scoprirne appieno i suoi profumi.

Collocazione Geografica

- Az. Agr. Genesi
- Comune di Borgonovo Val Tidone (PC)
- Val Tidone
- Altitudine 110 m. s/m



Vendemmia