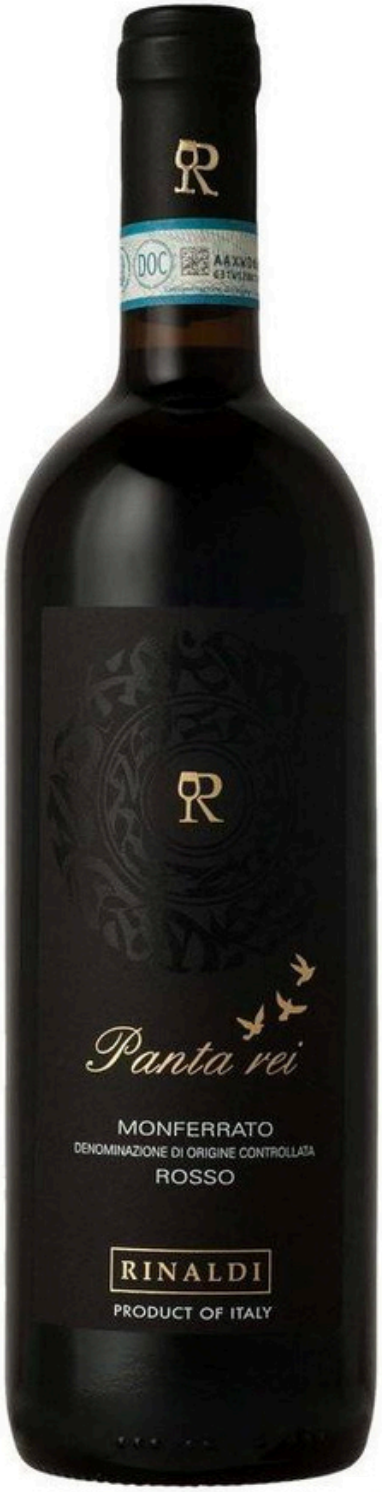
MONFERRATO ROSSO DOC PANTA REI

Vini Rossi - Le Riserve



Tipo: rosso fermo secco

Uva: di proprietà

Terreni: calcareo - argillosi

Vendemmia: manuale

Vinificazione: assemblaggio di uve appassite, diraspatura e fermentazione con macerazione delle bucce per almeno 10 giorni

Affinamento: acciaio e legno

Bottiglia: bordolese
Contenuto: 0,75 litri

Colore: rosso rubino con riflessi granata

Naso: intensi sentori mora, prugna, marasca, spezie dolci, tabacco e cioccolato

Bocca: morbido, caldo, avvolgente, dal lungo finale speziato

Allergeni: contiene solfiti
Temperatura di servizio: 18 - 20 ° C

RINALDI