



## ENRICO

VINO ROSSO

“

VINO ROSSO DI GRAN CORPO E STRUTTURA CON AROMA CARATTERISTICO E SENTORI DI FRUTTA ROSSA MATURA E NOTE TIPICAMENTE SPEZIATE. IDEALE CON CARNI ROSSE, ARROSTI E SELVAGGINA. VA SERVITO A TEMPERATURA AMBIENTE A 18-20 °C E STAPPATO 30 MINUTI PRIMA DEL SERVIZIO.

”

<b>DENOMINAZIONE</b>	ENRICO VINO ROSSO
<b>UVE</b>	RABOSO
<b>PROVENIENZA</b>	I VIGNETI SONO SITI NEL COMUNE DI CHIARANO, I CUI TERRINI SONO DI MEDIO IMPASTO TENDENZIALMENTE ARGILLOSI
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	SYLVOZ
<b>EPOCA DI VENDEMMIA</b>	FINE OTTOBRE, DOPO UN LEGGERO APPASSIMENTO IN CAMPO
<b>VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO</b>	L'UVA RACCOLTA A MANO VIENE MACERATA PER ALMENO 15-20 GIORNI FINO ALLA SVINATURA. IL SUCCESSIVO AFFINAMENTO AVVIENE PER TRE ANNI IN ALTERNANZA CON BARRIQUE DI SECONDO PASSAGGIO
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	13% VOL
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	VINO ROSSO INTENSO DI BUONA STRUTTURA E ACIDITA' CHE LO RENDONO TIPICO E LONGEVO. IL PROFUMO E' CARATTERIZZATO DA SENTORI DI FRUTTA ROSSA MATURA ALTERNATO A QUALCHE NOTA SPEZIATA
<b>ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI</b>	IDEALE CON CARNI ROSSE, SELVAGGINA, ARROSTI E FORMAGGI STAGIONATI
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	18-20 °C



BOSCO DEL CORNER®