



Elio Filippino



Vini Pregiati delle Langhe

Vino Rosso

"Gentile"

GIACITURA: Collinare

ESPOSIZIONE: Sud/est

CLIMA: Inverni freddi, estati calde e luminose, piogge in primavera ed autunno

VENDEMMIA: Manuale nella prima decade di Settembre

CONSERVAZIONE: 14 – 16°C costanti

PRODUZIONE: L'uva viene pigiata e diraspata delicatamente ottenendo un mosto limpido che fermenta in vasche di acciaio inox ad una temperatura controllata di 26° C per circa 8 giorni. A fermentazione avvenuta il vino rimane in acciaio fino alla primavera successiva la vendemmia. Dopo di che è pronto per l'imbottigliamento.

COLORE: Il colore è rosso intenso con riflessi violacei

AROMA: Il bouquet è fresco, fruttato e floreale.

SAPORE: fruttato, avvolgente ed elegante

TEMPERATURA: Ideale berlo a 14/16°C

ALCOOL: 13 %

