CARUSSIN

COMPLETO

, Italie



Disponibilité Importation privée

Humain Bruna Ferro

Millésime 2017

Appellation Monferrato Vino Rosso

Sols Argilo-calcaire

Altitude Des Vignes 250 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Est Sud-Est-Ouest

Cépages Barbera Dolcetto Grignolino

Viticulture Certificatié Suolo e Salute

Palissage Guyot

Pi/Hect 4 500 pi/ha

HI/Hect 30 hl/ha

Vendanges Manuelles

Vinification Pressurage doux, fermentation contrôlée et macération moyenne,

remontage environ 3 fois par jour, le vin se stabilise naturellement au

cours du vieillissement.

Levures Indigènes

Élevage Vieillissement court dans des réservoirs en béton.

Alcool 11.5% alc./vol.

Sulfites <20 mg/l (0 ajouté)

Sucre 0 g/l

Acidité 6.7 g/l

Couleur Rubis

Dégustation Vin très frais, sur des notes de fruits rouges, belle acidité tranchante.

Température De 16°C

Service