



D'ON FABRIZIO

Vitigni: gaglioppo 100%

Vinificazione e affinamento: diraspatura e pigiatura molto soffice, fermentazione a temperatura controllata, macerazione per circa 7 giorni, pressatura molto soffice. Affinamento 7 mesi in vasca di acciaio e circa 2/3 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 14°/14,50°

Temperatura di servizio: 16/18°C

Caratteristiche organolettiche: rosso rubino tendente al granato. Al naso regala sentori di frutta sottospirito, fiori e spezie dolci. Al palato è ben tannico con un corpo pieno e una bella acidità

Abbinamenti gastronomici: ottimo con i salumi, i caprini calabresi e grigliate di carne

NOTE
