bettalunga

CALAMAIO

Uve: Grero 100 %

Sistema d'allevamento: Guyot

Vendemmia: Prima decade di ottobre

Vinificazione: In vasche di acciaio Inox a temperatura controllata

Affinamento: Metà della massa in botti di rovere da 500 litri e metà in cemento

Temperatura di Servizio: 16-18°C

Colore: Rosso compatto e impenetrabile con riflessi violacei

Olfatto: In successione emergono profumi di rosa appassita, prugna, sensazione balsamiche, eucalipto e china

Gusto: Profondità gustatitva, tannino delicato e molto ben integrato. La grande persistenza ne fa apprezzare il sottotraccia sapido.

Abbinamenti: Arista di maiale con salsa di prugna, carni magre di selvaggina, bolliti con salse speziate

bettalunga
Voc. Bettalunga, 25 Castello delle Forme
Marsciano Pg
Tel: +39 328 270 3450 E-mail: info@bettalunga.it
www.bettalunga.it