



SCHEMA TECNICA

SENSO

Indicazione Geografica Tipica

ROSSO 2005

UVAGGIO :

Prugnolo gentile 60 %
Merlot 40 %

PERIODO DI VENDEMMIA :

Prima decade di ottobre

TIPO DI RACCOLTA :

Manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Vinificazione in rosso a temperatura controllata,
affinamento in botte di acciaio e piccola percentuale in legno

Technical description

GRAPE VARIETIES:

Prugnolo gentile 40%
Merlot 60%

HARVEST PERIOD:

First ten days of October

HARVEST TYPE:

Manual

VINIFICATION AND AGING:

Controlled temperature red vinification in stainless steel containers, aging in different percentages in stainless steel and oak barrels (barrique) for approximately 8 months

