ROSSO

Rosso delle Dolomiti

Vispra · Valle dei Laghi, Trentino

UVE	varietà rosse del territorio trentino
ZONA	Valle dei Laghi, Trentino

NEL BICCHIERE

Al naso ricorda i frutti di bosco, il muschio, il profumo dei prati in montagna in piena estate. In bocca è pieno, morbido, con un giusto tocco di acidità per chiamare il secondo calice.

VINIFICAZIONE

la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, con successiva macerazione per circa tre settimane.

AFFINAMENTO

Il vino viene poi affinato in legno per circa 30 mesi.

VISPRA

Per campioni e condizioni: Claudio Cappelletti
342 807 7784 · cappelletticlaudio.com