



PRELUDI

VINO ROSSO (Mosto parzialmente fermentato)

Zona di produzione:

Località Ziano Piacentino

Uva:

Bonarda 100%

Raccolta:

manuale

Vinificazione:

pigiatura soffice delle uve, separazione immediata del mosto, tramite apposita griglia e avvio alla fermentazione

Fermentazione:

primaria, naturale, in acciaio, a bassa temperatura per agevolare l'inclusione dell'anidride carbonica e la formazione degli aromi

Affinamento:

da tre a cinque mesi a contatto con le fecce di fermentazione

Colore:

rosso

Bouquet:

di equilibrata consistenza, con profumo caratteristico di note fruttate, lampone, mora, mirtillo, fragola e floreali quali rosa, viola

Gusto:

vino elegante. Caldo, morbido, pieno, dolce di buona freschezza e sapidità

Vendemmia: 2019

Gradazione alcolica: 9% vol

Temperatura di servizio: 8/10 gradi