

PESCAJA®



SOLE •

• ANIMA

•
CUORE

SOLIS®



*“Così la corsa di rosei pargoli,
così l'armonia di una primavera
di gialli ranuncoli nel rigoglioso verde”*

MONFERRATO ROSSO SOLIS doc Vitigno: Barbera 70%, Cabernet Sauvignon 30%. Provenienza vigneto: Nizza - Castelboglione, Cascina Opera Pia e Cisterna d'Asti. Vendemmia: esclusivamente in cassette a mano. Vinificazione: in tank verticali con irrorazione del cappello e macerazione a cappello sommerso post-fermentativa per 15gg, affinamento in barriques da 225l in rovere di Allier fornito da Tonnellerie Boutes. Grado alcolico: 14,5 %VOL.. Acidità totale: <0,55 gr./lt.

Estratto secco netto: >32 gr./lt.

Commento organolettico: vino con bordi impenetrabili di fitto turgore e venature rosse tendenti al nero. Tannini e polifenoli ampi e generosi che si offrono in sinfonica armonia. Prugna, marasca, visciola e note di spezie con a capo cacao e tabacco a controbilanciare il rapporto dolcezza/astringenza. Strutturale dolcezza a ricamare un purpureo velluto. Momento di uso: per una cena importante.