

Nani

VINO ROSSO DA UVE STRAMATURE
VINO BIOLOGICO

Il passito di uve Centesimino che fermenta e matura in barrique di rovere per un anno e ricorda le spezie e il cioccolato. Un tripudio di golosità per un vino rosso da uve stramature che parla romagnolo e racconta della sua autenticità.

Uve:	100% Centesimino
Produzione:	Kg. 0.8 - 1 per pianta
Ceppi Ettaro:	5.300 piante
Allevamento:	Alberello
Raccolta:	4° settimana di settembre, manuale appassimento non forzato per 3 settimane fino a 300 mg/lit di zucchero
Terreni:	Franchi con sabbie del messiniano e argille rosse evolute tipiche del territorio
Vinificazione:	In barrique francese, fermentazione spontanea
Affinamento:	2 Anni



375 ml e

