



SELEZIONE DI FAMIGLIA - Black edition



Storia: Il nostro *Selezione di Famiglia* è un vino biologico. E' ottenuto da uve di alta qualità lasciate in pianta a sovrarmaturare per poi essere vendemmiate a mano.

Denominazione: Vino da tavola

Metodo di Produzione: biologico

Uve: 70% Nero D'avola, 30% Merlot

Vinificazione: Pressatura e diraspatura dei grappoli avendo cura di non rompere l'integrità degli acini. Successiva fermentazione alcolica in acciaio inox a temperatura controllata 26/28 gradi

DATI ANALITICI

Alcol: 14% Vol.

Zuccheri residui: 20 g/l

Acidità: 5,30 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: profondo rosso rubino

Aroma: note di ciliegia matura, sentori speziati

Gusto: di corpo, bilanciato e piacevolmente strutturato, note balsamiche

ABBINAMENTI

Carne arrostita, spiedini, bistecca di tonno

Disponibile sia in sughero naturale che con Stelvin