



BORGOFULVIA

VINO ROSSO



Composizione Ampelografica:
uve Barbera e Bonarda

Sesti di impianto:
4000 Piante/Ha

Gestione della vite :
guyot semplice.

Resa uva :
100/120 Q.li/Ha

Tecnologia di produzione:
dopo una pressatura delicata, e una macerazione per 10 giorni ad una temperatura di 23 ° C segue un'attenta maturazione.

Colore:
rosso rubino brillante.

Sapore:
morbido, strutturato, con aroma fruttato.

Profumo:
Fresco e fragrante con profumo speziato.

Gradi alcolici:
12,5% vol

Temperatura di servizio :
18°C

Abbinamenti gastronomici :
zuppe saporite, carni rosse e formaggi semi-stagionati.

Bottiglia :
Bordolese 0,75 litri.

BORGOFULVIA