



CAVRINE

Zona: prodotto sulle colline moreniche della Falcona in un appezzamento denominato “Cavrine”, la terra ritenuta povera per la coltivazione veniva lasciata a pascolo per le capre. Oggi, grazie ai moderni sestri di impianto si ottiene dell’uva ottima per la vinificazione, apportando al vino delle caratteristiche organolettiche particolari.

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Sangiovese e Molinara.

Vinificazione: fermentazione in serbatoi di acciaio inox. Affinamento in botti di rovere per 12 mesi e ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Caratteristiche: vino rosso, morbido di struttura dai profumi che richiamano la mora e il ribes maturi.

Gradazione: 13% Vol.

Servizio: servire ad una temperatura di 18°.

Formato: Bordolese da 0.75 l.