Sebuino

Ronchi Varesini IGT 2017

Cascina Piano

Produzione massima: 65 ql/ha diradamento, scelta vendemmiale, breve macerazione prefermentativa a freddo, macerazione oculata e dinamica con fermentazione a temperatura controllata per esaltare le fragranze. Di colore rosso rubino, è un esplosione di profumi floreali e fruttati, tra cui spuntano quelli della viola, pesca e ciliegia. Ha un buon corpo, è elegante con una equilibrata consistenza tannica.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Ronchi Varesini
Denominazione	IGT
Annata	2017
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Lombardia
Localizzazione	Angera
Certificazione	Convenzionale
Vitigno	Croatina 45% ;Barbera 35% ;Vespolina 15% ;Merlot 5%
Gradazione	13.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino
Gusto	Buon corpo, è elegante con una equilibrata consistenza tannica.
Profumo	Esplosione di profumi floreali e fruttati, tra cui spuntano quelli della viola, pesca e ciliegia.
Abbinamenti	Secondi piatti di selvaggina stufato
Temperatura di servizio	18

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Ovest
Altitudine	250 m
Tipologia terreno	Morenico
Allevamento	Guyot Semplice
Età ceppi	15 anni
Resa per ettaro	60
Epoca vendemmia	Settembre
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	In acciaio
Maturazione	In acciaio
Affinamento	In acciaio e in bottiglia
Invecchiamento	1

consigliato