



ROUGE AOP PATRIMONIO

Cuvée traditionnelle

Cépages :

100 % nielucciu

Conduite :

Les vignes sont plantées en coteaux sur des terrains argilo-calcaires.
Les méthodes de cultures sont traditionnelles, sans désherbants ni engrais chimiques.
Depuis 2014, l'exploitation est en conversion vers une agriculture biologique

Récolte :

Vendange manuelle

Vinification et élevage :

Macération des raisins en cuve pendant 15 jours
Fermentation à 25° puis pressurage et remontages quotidiens
Elevage en cuve inox 12 mois

Dégustation :

Le rouge a une robe profonde et rubis. Le nez développe des arômes de fruits rouges (cerise, fraise) et d'épices. Les tanins sont souples et soyeux, la finale est longue et donne des notes de fruits rouges mûrs.

Accord mets :

Ce rouge accompagnera toutes les viandes et les plats en sauce.

Température de service :

Servir à 17°