

SCALON

ZONA DI PRODUZIONE: FELTRE loc. Vignui – altitudine 540m/slm

UVE: DIOLINOIR (vitigno svizzero)

RESA PER ETTARO: 40 q/ha

NUMERO BOTTIGLIE: 800 bottiglie prodotte

VENDEMMIA: manuale in cassetta
con selezione in vigna

AFFINAMENTO: 24 mesi in botte di rovere
francese e minimo
quattro in bottiglia

GRADO ALCOLICO: Mediamente sui 13%

DESCRIZIONE DEL VINO: Al naso esprime note floreali e fruttate che richiamano fragola, ribes nero e prugna poi una particolare nota di sottobosco, di cedro e quercia. Al palato ravviva la bocca una fresca nota acida e un tannino che regala nel finale di bocca una piacevole sensazione amaricante.

COLORE DEL VINO: rosso rubino intenso con note granate pronunciate

ABBINAMENTO: si consiglia con piatti a base di carne rossa e selvaggina varia. Ottimo con formaggi stagionati e saporiti

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

