



ROSSO DEL CONTE

VINO ROSSO

Un bel rosso rubino di bella densità cromatica. La gamma dei profumi si apre con una prima nota erbacea quasi da parziale vendange entière alla francese, poi arrivano i frutti, con ciliegia e melograno in evidenza, compare qualche nota fumé che con il tempo si affievolisce per lasciare entrare le spezie. Buon corpo in bocca, freschezza da vendere e discreta sapidità. Bel finale amaricante piuttosto lungo, come le sue prospettive evolutive.

UVE E ZONA DI PRODUZIONE

Vino prodotto con uve coltivate nei vigneti del Podere Ceserano, splendido contesto naturalistico della Lunigiana storica in Comune di Fivizzano (MS), dai vitigni Merlot, Ciliègiolo e San Giovese.

Tipo di allevamento Guyot

Resa effettiva delle uve per ettaro

Max 80 q.li

Resa effettiva in vino Max 65%

Gradazione alcolica Da 12% a 14% vol.

Acidità totale Min. 5,5 g/l

Estratto secco Min. 23 g/l

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi piatti sostanziosi. Maiale e pollo alla brace oppure carni rosse succulente, sia brevemente cotte in griglia che lungamente elaborate in vino rosso. Formaggi pecorini di stagionatura medio lunga.