

PRINSI  
**ROSSO CA' DEL PRINSI**



**VITIGNI**

50% Barbera, 50% Nebbiolo.

**ALTITUDINE E ESPOSIZIONE DELLE VITI**

320 m - esposizione mista.

**INTENSITA' DI ALLEVAMENTO**

4.500.

**SUOLO**

Marnoso, argilloso e limoso.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione e fermentazione con le bucce in vasche d'acciaio con controllo della temperatura a 23°. Segue fermentazione malolattica in legno. Invecchiamento in botticelle di rovere francese. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

**COLORE**

Rosso granato intenso.

**NASO**

Mix di frutta rossa con sentori speziati.

**PALATO**

Vellutato e rotondo con acidità e frutta in armonia perfetta.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Arrosti, carni elaborate, formaggi invecchiati e saporiti.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

17°C.