

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.