



Lenotti "BIO" Rosso

VINI ROSSI



Alcool: 13% vol.

Area di produzione: Italia.

Uve: Composto da un mix di uve biologiche tra le quali il Sangiovese è la principale.

Composizione del suolo: Terreni collinari di origine morenica.

Sistema di vinificazione: Pigiatura soffice, fermentazione in rosso per 6-8 giorni a temperatura controllata (22-24°C.), conservazione in serbatoi inox termocondizionati, imbottigliamento a freddo in linea sterile.

Descrizione organolettica: Vino secco, corposo ed intenso.

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Intenso, fine, fragrante.

Sapore: Asciutto, corposo e vellutato.

Temperatura di servizio: Da servire a temperatura fresca di cantina (16-18°C.).

Conservazione: Si presta ad un moderato invecchiamento (2-3 anni). Conservare in luogo fresco, asciutto e buio.

Suggerimenti gastronomici: Accompagna egregiamente primi piatti saporiti, carni e formaggi stagionati.

DATI TECNICI:

Acidità Totale: 5,60 g/l

Zucchero: 11,50 g/l

SO2 totale: 86 mg/l

SO2 libera: 29 mg/l

Estratto secco netto: 29,40 g/l

Acidità volatile: 0,33 g/l



CANTINE LENOTTI