

JAIRO ROSSO

VINO ROSSO ITALIANO



VITIGNI

Uve prodotte in Italia

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso intenso. Al naso sentori di frutta matura, come ciliegie e mirtilli. Il gusto è avvolgente, equilibrato e strutturato.

METODO DI PRODUZIONE

La vendemmia inizia solitamente dalla prima settimana di ottobre.

Le uve vengono vinificate subito dopo la raccolta. La fermentazione dura circa 20 giorni ed avviene a temperatura controllata (20°-24° C), durante i quali si effettuano i rimontaggi. Al termine avviene la svinatura.

L'affinamento avviene in legno per un periodo di circa 12 mesi.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo a tutto pasto e con pasta, carni grigliate e formaggi morbidi e leggermente stagionati.

Temperatura di Servizio:

16° - 18° C

Titolo alcolometrico:

13,00% vol.

Formati:

Bottiglia 0,75 lt

