



BORGOFAVERI ROSSO

Denominazione:	Vino rosso
Tipologia:	Vino fermo biodinamico
Uve:	A bacca rossa
Primo anno di produzione:	2019
Area:	Italia

IN VIGNA

Suolo:	Argilloso - profondo
Altimetria ed esposizione:	50 m.s.l.m. esposizione sud-est
Età dei vigneti:	20 anni
Sistema di allevamento:	Tendone
Vendemmia:	Meccanica

IN CANTINA

Vinificazione:	In rosso, con una macerazione di 7-10 giorni
Grado alcolico:	12 % vol.
Zuccheri:	5 g/l

IN DEGUSTAZIONE

Vista:	Rosso con riflessi porpora
Olfatto:	Intenso, pulito e delicato, con un sentore di frutti rossi e spezie
Gusto:	Gusto morbido con una tenue tannicità

IN SERVIZIO

Temperatura di servizio:	16 - 18 °C
Abbinamenti:	Pasta o lasagne alla bolognese, piatti di salumi, formaggi stagionati
Shelf life:	24 mesi

