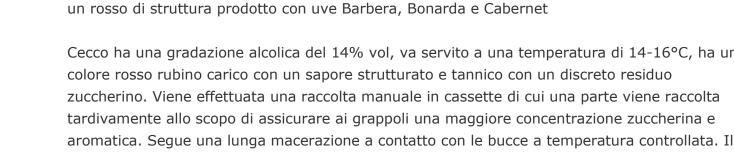
ROSSO CECCO



Cecco ha una gradazione alcolica del 14% vol, va servito a una temperatura di 14-16°C, ha un colore rosso rubino carico con un sapore strutturato e tannico con un discreto residuo zuccherino. Viene effettuata una raccolta manuale in cassette di cui una parte viene raccolta

vino viene poi affinato in barriques di rovere francese per circa 12 mesi, utilizzando legni nuovi

per la porzione di vino ottenuto da uve surmature. Segue una breve maturazione in vasca d'acciaio, quindi l'imbottigliamento...

