

## ROSSO CECCO

un rosso di struttura prodotto con uve Barbera, Bonarda e Cabernet

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 tardivamente allo scopo di assicurare ai grappoli una maggiore concentrazione zuccherina e aromatica. Segue una lunga macerazione a contatto con le bucce a temperatura controllata. Il 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..

