



## CALIDO

VENDEMMIA 2020

Cantina:

Fermentazione e macerazione a temperature molto basse.

Residuo zuccherino di 100 g/l. Messo in bottiglia a Luglio 2020.

Produzione:

900 bottiglie da 0,375 l

Note di degustazione:

Colore rosso rubino intenso. Al naso confettura di rosa canina, piccoli frutti rossi e chiodi di garofano. Al palato oltre alla dolcezza, si sente una fresca, piacevole persistenza. Da abbinare alla pasticceria secca o a formaggi stagionati e sapidi.

