

GAROF MAMETE PREVOSTINI



SCHEDA TECNICA Vinificazione: Gli acini non perfettamente integri vengono eliminati. Dopo una delicata diraspatura le uve leggermente pigiate sono inviate nei serbatoi in acciaio inox dove avviene la fermentazione alcolica con 11 giorni di macerazione delle bucce sul mosto alla temperatura di 25°C. Successivamente, dopo la torchiatura, il vino svolge la fermentazione malolattica in fusti di rovere in cui la maturazione prosegue per circa 12 mesi. Segue l'affinamento in bottiglia per altri 8 mesi.

SCHEDA ORGANOLETTICA Colore rosso rubino intenso. Profumo di piccoli frutti rossi e neri, con note speziate. Vellutato, armonico e fresco, in perfetto equilibrio con i tannini e con finale persistente. Vino di corpo.

ABBINAMENTI Piatti mediamente strutturati a base di carne e formaggi a pasta dura.

