



Nome del vino: **Rosso delle Oche**

Vino Rosso Italia

**Uve:** Rosse dell'azienda

Le uve raccolte sono state diraspate, pigiate e macerate per sette giorni con una giornaliera movimentazione delle vinacce in maniera soffice (delestage). Successivamente, fermentate a basse temperature ( 23 °C ) per cinque giorni.

Il vino ha svolto la fermentazione malolattica ed è rimasto per alcuni mesi a contatto delle fecce fini in vasche d'acciaio.

Il colore rosso rubino con riflessi violacei , al naso è ricco di sentori di frutti rossi (ciliegia e lampone) e aromi speziati (pepe ) ed erba . Il gusto denota tannini dolci ed equilibrati.

Servire alla temperature di 18 °C, si abbina con carni rosse e bianche o formaggi stagionati.

