



BARBAROSSA

Marche IGT Rosso

REGIONE:
Marche

ZONA DI PRODUZIONE:
Colline di Tavignano

DENOMINAZIONE:
Marche IGT Rosso da Uve Lacrima

VITIGNO:
100% Lacrima di Morro d'Alba



INVECCHIAMENTO:

Affinamento in bottiglia minimo 3 mesi

Esposizione a Sud, 250 m sul livello del mare, su terreno argilloso



VINIFICAZIONE

Macerazione 4-5 giorni sulle bucce a temperatura controllata

Affinamento in acciaio



AROMA E SAPORI

Aroma gradevole e fruttato con richiami discreti ai fiori di ciliegio e alla viola

Gusto morbido, vellutato e sapido



ABBINAMENTI:

Ottimi abbinamenti con la cucina mediterranea e anche con le cucine etniche