

# Rosso del Chino

**Vitigni:** Merlot 100%

**Colore:** rosso rubino intenso.

**Profumo:** vinoso, persistente con sentori di sottobosco.

**Gusto:** Asciutto, corposo, armonico, gradevole.

**Accostamento:** Il vino è particolarmente adatto per arrosti, selvaggina, carni saporite.

**Gradazione:** 13,5%

**Anno impianto vigneto:** 1995

**Piante per HA:** 6000 ceppi

**Resa per HA:** 80 ql

**Resa per pianta:** 1,5 Kg max

**Caratteristiche:** dai vitigni molto esposti, si ottengono le uve selezionate di questa importante varietà che ha trovato sulle colline moreniche il sito ideale per ottenere un vino rosso eccellente. La vinificazione viene curata in modo scrupoloso seguendo lavorazioni particolari e culmina con l'affinamento in piccole botti di rovere per circa 12 mesi. Prima della messa in commercio il vino rimane ad affinare in bottiglia.

18°-20° C

