



dapprimo

*Vino rosso da tavola. Colore rosso rubino.
Profumo fruttato e floreale. Tannini ben presenti ed equilibrati.
Sapido, molto fresco. Consigliato per l'estate anche freddo con carni bianche e pesce.
Temperatura di servizio: 10/16°C.*

*Vitigno: Carignano, Syrah e Rossese di Dolceacqua
Provenienza uve: Dolceacqua
Esposizione: Sud-est
Altimetria: 400 m s. l. m.
Terreni: tipici del ponente ligure:
alternanze di marne e di sedimenti sabbiosi
Allevamento: Alberello orientato
Densità: 8500 piante/ettaro
Anno d'impianto: 2003
Vendemmia: fine Settembre
Resa: 90 ettolitri/ettaro
Vinificazione: macerazione otto giorni;
fermentazione 25-28°
Invecchiamento: dopo fermentazione malolattica, 5 mesi in vasca
d'acciaio e 1 mese di affinamento in bottiglia
13%vol*

*Red table wine. Ruby red.
Fruity and flowery flavor. Good tannin. Sapid, very very fresh.
Great with meat and barbecue. Might be cold in Summer even with fish plate.
Advised temperature: 10-16°C.*

*Grape Variety: Carignano, Syrah and Rossese di Dolceacqua
Viticultural Area: Dolceacqua
Exposition: Sud-east
Vineyard Altitude: 400m s. l. m.
Soil: Typical West Ponente Ligure Flysch marl and sand deposit
Pruning: Oriented little tree
Density: 8500 plants/hectar
Harvest: end of September
Yield: 90 hl/hectar
Wine making: 8 days soaking with frequent open air remounting,
fermentation 25-28°
Ageing: after malolattica fermentation, 5 month in steel
and 1 month in bottle before sales
13% vol*

