



## thend

*Vino rosso da tavola.*

*Vino dal colore rosso intenso, al naso suadente, speziato e floreale.*

*Elegante con un tannino ben presente, ma mai aggressivo, setoso.*

*Temperatura consigliata: 18°C.*

*Vitigno: Uve internazionali*

*Provenienza uve: Dolceacqua*

*Esposizione: Sud-est*

*Altimetria: 400 m s. l. m.*

*Terreni: Flysch tipici del ponente ligure:  
alternanze di marne e di sedimenti sabbiosi*

*Allevamento: Alberello ligure*

*Densità: 8500 piante/ettaro*

*Anno d'impianto: 2003*

*Vendemmia: Ottobre*

*Resa: 75 quintali/ettaro*

*Vinificazione: Macerazione di otto-dieci giorni*

*Fermentazione 28-30°*

*Invecchiamento: Fermentazione malolattica e affinamento in legno  
per circa 2 anni. Affinamento in bottiglia di almeno 2 anni.*

*13,5%vol*

*Red table wine.*

*Dark Red ruby. Flowery aromas and spices.*

*Elegant with silky smooth tannin.*

*Advised temperature: 18°C.*

*Grape Variety: International grapes*

*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: October*

*Yield: 75 hl/hectar*

*Wine making: 8 days soaking - Fermentation 28-30°*

*Ageing: Malolattica fermentation and 24 months of ageing in French oak,  
24 month in bottle*

*13,5% vol*

