

NEMESI

Tipologia

Rosso

Sistema di Coltura

Tralcio rinnovato (Guyot), inerbimento, concimazioni organiche contenute

Parametri Produttivi

Produzione massima 75 q/ha

Diradamento

Scelta vendemmiale

Macerazione breve ma intensa e coinvolgente

Fermentazione a temperatura controllata

Matura per 6 mesi in botti di rovere

Parametri Analitici

Cont. min. alcolico naturale: 12,5% vol.

Caratteristiche Organolettiche

Colore rosso brillante; profumo di frutta fresca con lieve nota di pasticceria; elegante, sapore pieno e suadente

Tenuta all'invecchiamento

4-5 anni

Temperatura di servizio

18° C

Abbinamenti

Con primi piatti succulenti, piatti di carne anche leggermente grassi

