

CHERUBINO

Cherubino

Anno: 2018

Esposizione: W

Altitudine: 360 mt.

Terreno: calcareo argilloso

Ceppi per ettaro: 4000

Potatura: Guyot

Gradazione 13,5%

Vitigno: Barbera 85% Croatina 15%

N° Bottiglie: 4000

Affinamento: Acciaio

Colore: Rubino brillante.

Profumi: Fiori secchi, ribes e , susine.

Sapore: Delicatamente amarognolo vinoso e fruttato . Abbinamenti Da tutto pasto, da provare con le lasagnette con l'ajà. Servizio: Servire a 16 - 18°C in calici di medie dimensioni.

