



VINI MACCAGNO

Vino Rosso “Sislönga”



Descrizione generale:

Il nebbiolo è da sempre uno dei vitigni più affascinanti in grado di donare a chi lo coltiva e lo vinifica con rispetto emozioni sempre nuove.

Meno intense e balsamiche, speziate e talvolta floreali; con la maturazione in legno sviluppa sentori di cannella, cacao e liquirizia.

Al gusto risulta pieno, di grande calore ed armonia. L'affinamento regala complessità e ricchezza di tannini dolci e vellutati ed una lunga persistenza gusto-olfattivo.



VINI **M**ACCAGNO

Vino Rosso “Sislönga”



Denominazione: vino rosso “Sislonga”.

Vitigno: nebbiolo.

Tipo di terreno: sabbioso e calcareo.

Esposizione: sud - sud/est.

Vinificazione: macerazione con le bucce in vinificatori inox a temperatura controllata per 5/6 giorni, affinamento in barrique francesi usati per 12 mesi.

Colore: rosso rubino.

Profumo: armonico ed equilibrato con un finale di rosa e viola.

Sapore: tannino ben calibrato e sentore di piccoli frutti rossi.

Gradazione: 14% vol.

Formati disponibili: bottiglia 75 cl e.

Retro etichetta

Vino rosso. Questo vino dal gusto pieno e ricco per gli aromi fruttati, dal colore rosso rubino acceso, è il risultato di un'accurata selezione di uve nebbiolo. Viene servito a temperatura ambiente 18-20°C, bene si accompagna a tutte le vivande.

Imbottigliato da vini Maccagno s.a.s
Ferrere - Italia.

Contiene solfiti.

Prodotto in Italia.

75 cl e 14% vol.