

MEDEA Vino rosso amabile

Gradazione alcolica: 9,5% vol.

Uve e percentuali: 100% Bonarda

Tipologia del terreno: limoso-argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Numero ceppi per ettaro: 4000 Ha

Resa per ettaro in quintali: 90 q.li/Ha

Epoca vendemmia: fine settembre/inizio ottobre

Vinificazione Maturazione Affinamento: ottenuto dalla macerazione sulle bucce per 4-5 giorni, la fermentazione viene bloccata con il freddo per tenere l'amabile.

Colore: porpora

Profumo: sentori di viola e mora

Sapore: morbido

Temperatura di servizio: 13-14°C

Abbinamenti: merende, dolci

