



Castello della Paneretta



CANAILOLO

Indicazione Geografica Tipica

<i>Colore</i>	Rosso profondo con note violacee
<i>Olfatto</i>	Fruttato dolce e suadente
<i>Gusto</i>	Caldo e morbido all'assaggio con una lunga chiusura di spezie dolci
<i>Uve</i>	Canaiolo 100%
<i>Sistema di allevamento</i>	Cordone speronato e guyot
<i>Tecnica di vinificazione</i>	Raccolta manuale delle uve, fermentazioni sulle bucce in acciaio a temperatura controllata 25-27 °C per 10 giorni
<i>Affinamento</i>	In barrique francesi nuove per 24 mesi
<i>Produzione media</i>	1.600 bottiglie

Distribuito in Italia da Pellegrini Spa www.pellegrinispa.net