



CANAIOLO I.G.T

Colore: Rosso profondo con note violacee.

Olfatto: Fruttato dolce e suadente

Gusto: Caldo e morbido all'assaggio con una lunga chiusura di spezie dolci.

Varietà: Canaiolo 100%

Sistema di allevamento: Cordone speronato e guyot

Tecnica di vinificazione: Raccolta manuale delle uve, fermentazioni sulle bucce a temperatura controllata 25-27 °C per 10-12 giorni

Affinamento: In barrique francesi nuove per 24 mesi

Produzione media: 1600 bottiglie