



CANTINA DELLERBA

Remu

Pinerolese D.O.C Rosso

Vitigno: Assemblaggio di uve, Barbera Bonarda, Dolcetto, Chatus, Galvan, Doux D'Henry

Sistema di allevamento: Guyot

Esposizione: Sud-Ovest

Altitudine: 520 mt. slm

Terreno: Sabbioso con alta mineralità

Vinificazione: Delicata pigiadiraspatura con successiva fermentazione e macerazione sulle bucce a temperatura controllata (30°C). Vengono eseguiti 2 volte al giorno dei rimontaggi per favorire l'estrazione dei colori e dei suoi aromi.

Affinamento in acciaio fino all'imbottigliamento

Vendemmia: Manuale, dalla seconda metà di settembre in base alla maturazione

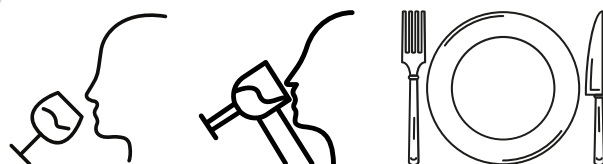
Colore:

Rosso Rubino

Temperatura di servizio:



Conservazione: Vino di pronta beva da consumare entro 2 anni



Profumi: intenso, con note di frutti rossi

Sapore: Secco e armonico

Abbinamenti: Vino molto versatile, ottimo per tutto pasto

Cantina Dellerba- Pinerolo, Torino, Italia- www.cantinadellerba.com

