



<u>Denominazione:</u>	Vino Rosso Dolce
<u>Regione:</u>	Lombardia
<u>Annata:</u>	2015
<u>Produttore:</u>	Da anni SAN MICHELE si propone come azienda leader per valorizzare il patrimonio vinicolo del Monte Netto, che per la sua particolare posizione, possiede caratteristiche particolarmente interessanti. Grazie ad un'attenta selezione dei vitigni e assemblaggi ragionati abbiamo raggiunto l'obiettivo di produrre vini equilibrati ed eleganti.
<u>Caratteristiche:</u>	Marzemino in purezza, proveniente da lungo appassimento, qualcosa di nuovo e particolare: più livelli di profumi in un crescendo vellutato e deciso, quasi sinfonico, esemplare per pulizia e vigore.
<u>Gradazione:</u>	14,5% vol.
<u>Vitigno:</u>	Marzemino 100%
<u>Vinificazione</u>	Appassimento in cassette per 4 mesi. Fermentazione a temperatura controllata con macerazione delle uve per circa 20 giorni in vasche di acciaio, élevage in tonneau e barrique di rovere francese per 6 mesi e ulteriore affinamento per 12 mesi in bottiglia.
<u>Gastronomia:</u>	Pura meditazione.
<u>Temperatura di servizio:</u>	14° - 16° C
<u>Distribuzione:</u>	San Michele Società Agricola s.s.

tel & fax: +39 030 9444091 mail: info@sanmichelevini.it

web: www.sanmichelevini.it