



UN CORSO DI STORIA, NATURA E PASSIONE:
SCOPRI I NOSTRI VINI

NINÍ

ANNATA: 2022

VITIGNO: 100% Syrah

ZONA DI PRODUZIONE: Gradoli - Quercennali

TERRENO: vulcanico, sciolto, con una percentuale di limo ed argille rosse

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE: 480 m., sud-est

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO: 10

CEPPI PER ETTARO: 6000

RESA PER ETTARO: 60 quintali

VINIFICAZIONE: 100% grappolo intero, macerazione carbonica di 15 giorni

MATURAZIONE: 10 mesi in barrique di rovere francese

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 24 mesi

ALCOL: 13,5%

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 1000



front



retro

NOTE: vino dal colore rubino intenso, al naso si presenta con note di frutta scura, selvatiche, floreale di viola. ha una bocca molto vibrante, un tannino misurato, molto fresco, ha una bella persistenza su note di frutta scura, minerali.



DOMANDA ?
CURIOSITÀ ?
VISITA IL
NOSTRO SITO !

...NEL LISTINO CERCALO SOTTO LA VOCE "I VINI SPECIALI"