

## OLMOSCURO

UVA: 40% Syrah,40% Merlot,10% Cabernet Sauvignon,10% Grasperossa di Castelvetro passito;

RACCOLTA E VINIFICAZIONE: vendemmia normalmente fra il 15 ed il 20 settembre, macerazione estrattiva di 5 giorni a temperature medie;

CONSERVAZIONE: almeno 12 mesi in cemento prima dell'imbottigliamento; una piccola quota (Grasperossa) affina in legno per essere assemblata al resto della partita un mese prima d'essere imbottigliata;

RESIDUO ZUCCHERINO: 5 gr./lt. di zuccheri;

COLORE: rosso rubino brillante e vivo; PROFUMO: frutta rossa e nera di bosco, spezie ;

SAPORE: equilibrato e rotondo, con qualche piacevole tannino sul finale;

GASTRONOMIA: ideale con carni bianche o rosse delicate, molto versatile;

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C;

