

Sperone

seiterre



Vino rosso ottenuto dalla vinificazione con macerazione lunga di uve raccolte in post-maturazione, a seguito della tecnica del taglio del tralcio, che origina sul cordone permanente della vite il cosiddetto "sperone". Quest'uva raccolta poco prima dell'inverno, essendo naturalmente semi-appassita, per effetto della disidratazione, origina un vino corposo, morbido e vellutato a cui la successiva maturazione in piccole botti dona una nota tannico-vanigliata. Adatto a carni impegnative, formaggi stagionati o da meditazione. Servire a 18-20°C

Via Dossi, 26 - 37051
Bovolone (VR)
Tel. +39 045 7100674

www.seiterre.com
info@seiterre.com

seiterre