



Adriano Grasso

Vignaiolo



### VIGNETO

Vitigno: 100% vecchia varietà autoctona  
Terreno: argilloso calcareo  
Epoca di vendemmia: metà ottobre  
Vendemmia: manuale in cassette da 25 kg

### VINIFICAZIONE

Vinificazione in rosso con lieviti autoctoni naturali. L'estrazione dei profumi e del colore dalle bucce è fatta con follature manuali. Il vino è affinato in barrique per 10-12 mesi.  
Temperatura di fermentazione: 25-28 °C  
Durata: 15 giorni  
Fermentazione malo-lattica: in barrique.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso granato, note selvatiche bilanciate da sentori speziati in particolare di pepe verde. Tannini fermi e rotondi.