

VINO BIOLOGICO

Pianoro della Colonna



BIOLOGICO



BRUGNOLI



BRUGNOLI

Pianoro della Colonna

Nei nostri vigneti riserviamo sempre un posto speciale ai grandi vitigni classici. Dai nostri più vocati vigneti di sangiovese e grechetto rosso, esaltato dal passaggio in botti di rovere francese otteniamo un vino dal bouquet e dal gusto inconfondibili.

INFORMAZIONI TECNICHE

Rosso IGP Lazio

 VITIGNI	Grechetto Rosso e Sangiovese
 ZONA DI PRODUZIONE E SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Contrada pianoro della colonna 263 s.l.m. di origine vulcanica con allevamento a cordone speronato
 VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Pigiatura e macerazione delle bucce per l'estrazione delle sostanze polifenoliche con fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in acciaio per almeno 6 mesi, più ulteriori 18 mesi in botti di rovere francese e 12 mesi in bottiglia.
 CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	Colore rubino con unghia granata, al naso sprigiona aromi di sotto bosco, macchia mediterranea, animale e cioccolato. In bocca è ampio, potente e verticale.
 FORMATI CI 75	CARTONE: 6 bottiglie DIMENSIONI: cm 28.5-30.5-19

VINO BIOLOGICO



BRUGNOLI

www.brugnoli.bio