



ANTICO TRALCIO

Indicazione Geografica Tipica

VENDEMMIA: 2017

Varietà: Croatina, Barbera, Pinot Nero

Forma di allevamento: guyot

Densità di impianto: circa 5000 ceppi ad ettaro

Produzione: circa 80 q.li ad ettaro

Affinamento: 28 mesi in barrique di rovere francese a media tostatura e serbatoi in acciaio

Gradazione alcolica: 14,5% vol

Colore: Rosso carminio carico

Sentori: ciliegia, mora, marasca, viola, nota balsamica, pepe nero, scorza d'arancia

Temperatura di servizio: compresa tra 14-16 C.

Abbinamenti: selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati

VINTAGE: 2017

Variety: Croatina, Barbera, Pinot Nero

Planting density: 5,000 vines per hectare

Training system: Guyot

Harvest: Manual in 15 kg crates

Production: about 80 q.li per hectare

Aging: 28 months in medium toasted French oak barrels and steel tanks

Alcohol content: 14,5% vol

Colour: Deep ruby red

Hints: cherry, blackberry, morello cherry, violet, balsamic note, black pepper, orange peel

Serving temperature: between 14-16 C.

Serving suggestions: game, red meat and cheese at medium-long aging

