



BLU DI BURSÔN



Ravenna Uva Longanesi IGP

VARIETÀ D'UVA:

100% Uva Longanesi

METODO DI PRODUZIONE:

Raccolta manuale delle uve, vinificazione con criomacerazione pre-fermentativa e fermentazione in acciaio, affinamento in acciaio (8 mesi) e bottiglia (4 mesi)

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Rosso rubino intenso, profumo persistente con sentori di frutta rossa e spezie, al palato fresco e avvolgente

SERVIZIO E ABBINAMENTO:

*Servire a 18-20° C.
Abbinamento: tagliere di salumi, primi e secondi di carne*

TENORE ALCOLICO:

12,5° C.

TAPPO:

Nomacorc Select Green

VIGNETO:

In località Russi (RA), altitudine 15 m. s.l.m., esposizione sud/est, terreno di medio impasto