



BURSÔN

Ravenna Uva Longanesi IGP

VARIETÀ D'UVA:

100% Uva Longanesi

METODO DI PRODUZIONE:

Raccolta manuale delle uve, 100% appassimento 30/40 gg in fruttaiolo, vinificazione con fermentazione in acciaio, affinamento 48 mesi in tonneau di rovere francese e bottiglia (12 mesi)

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Di colore rosso granato, presenta aromi di frutta rossa, visciole e more, con note spezziate di vaniglia e cacao. Sapore deciso, elegante ed avvolgente

SERVIZIO E ABBINAMENTO:

Servire a 18-20° C.

Abbinamento: primi al ragù e secondi importanti di carne e selvaggina

TENORE ALCOLICO:

15° C.

TAPPO:

Sughero

VIGNETO:

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