



VINO ROSSO "RIVA DEL RORO"

Zona di produzione: Alta Marca Trevigiana.

Altitudine dei vigneti: 200/300 m. s.l.m.

Vitigno: uve a bacca nera.

Resa per ettaro: 9 t.

Vendemmia: fine settembre.

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve, fermentazione dei mosti con le bucce a basse temperature in serbatoi di acciaio e successiva svinatura.

Affinamento: 12 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia.

Alcol: 13% vol.

Abbinamenti gastronomici: carni rosse e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18-20° C.

Conservazione: in luogo fresco e al riparo dalla luce.