



RAMATO DELLA FIAMMA

UVE

Ramato della Fiamma 100%

VINIFICAZIONE

Uve selezionate e raccolte a mano in cassette, tra la prima e la seconda decade di settembre.

Fermentazione a temperatura controllata e vinificazione in barrique di rovere francese da 300 lt, di primo passaggio. Affinamento di 24 mesi in barrique e un anno in bottiglia.

CARATTERI ORGANOLETTICI

Da una vigna con quarant'anni di storia nasce un vino unico.

Conservato, ritrovato, amato.

Trattato come un rosso, invecchiato in Tonneau di 300 lt, ha struttura e radici profonde.

GRADO ALCOLICO

13,5-14,5% vol.

Podere
Palazzo