



## 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 24-36 mesi in barrique

### 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