

DINO LIMITI



DINO LIMITI

Tipologia: Igt Lazio – Rosso

Vitigni: Merlot 100%

Terreno: Vulcanico, permeabile, asciutto.

Vigneti: Cordone speronato

Raccolta: Selezione delle uve nella prima settimana di Settembre.

Vinificazione: Macerazione sulle bucce.

Fermentazione alcolica: In acciaio inox per 20 giorni.

Fermentazione malolattica: Svolta.

Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino profondo e concentrato.

Odore: Impatto fruttato polposo, frutti di bosco.

Gusto: Di struttura, morbido, persistente.

Temperatura di servizio: Da servirsi da oggi e per ancora tre o quattro anni,
a 16° circa, in calici per vini di equilibrio gustativo.

Dati analitici:

Alcool: 13,00% vol.

Abbinamenti gastronomici: Piatti di carne e dalla tendenza dolce.

AZIENDA AGRICOLA DINO LIMITI

Sede: Corso Vittoria Colonna n.170 – Cantina: Via S.Vincenzo de' Paoli n.5
00047 Marino (Roma) - ITALY

Tel.: +39 06 9385051 – Cell.: +39 347 6198635

<https://www.dinolimiti.it>

Email: dino.limiti@gmail.com