



*Antico Monastero*



## *Sweet Red Wine*

### **NOTE TECNICHE:**

*Vitigno:* Brachetto, Freisa.

*Alcool:* 6%

*Colore:* Rosso rubino

*Zuccheri residui:* 90 g/l

### **VIGNETI:**

*Area di produzione:* Nord Italia

*Altitudine:* 200/300m slm

*Terreno:* Argilloso – Calcareo

### **VINIFICAZIONE:**

*Periodo di contatto con le bucce:* 24 ore a temperatura bassa

*Periodo di fermentazione:* 4 giorni in vasche d'acciaio a temperatura bassa (15°C)

Lieviti selezionati.

### **SUGGERIMENTO DI DEGUSTAZIONE:**

*Impressione di degustazione:* Dolce, morbido con note di frutta e fiori.

*Temperatura di degustazione:* 8° C

*Abbinamento con il pasto:* Ideale come aperitivo o a fine pasto con frutta, formaggi stagionati o torta di nocciole