ferraia

# "275"

"275" è un vino rosso ottenuto da un vigneto che si trova a 275 mt s.l.m. in Valtidone. Questo rosso è ottenuto da uve a bacca nera vinificate in acciaio con macerazione sulle bucce.

Quindi affina per almeno 6 mesi in bottiglia. Si presenta come un vino fruttato e strutturato, con sentori di more di gelso in evidenza.

***Nessuna aggiunta di solfiti.***

## Vitigno

Zona di produzione:
Val Tidone - Piacenza - Emilia Romagna

Natura del terreno:
argilloso

Esposizione:
Sud-Ovest

Altitudine:
metri 275 s.l.m.

Forma di allevamento:
Guyot semplice

## Tecnica di vinificazione

Uvaggio:
Barbera e Merlot

Fasi della vinificazione:
macerazione sulle bucce, fermentazione a temperatura controllata

Affinamento:
6 mesi bottiglia

## Vino

*ROSSO FERMO SECCO*

Abbinamento:
Carne rossa in umido, arrosto di carne, carne alla griglia, formaggi stagionati, primi piatti con sughi di carne

Temperatura di servizio:
16°-18° C

Grado alcolico:
14% vol

TENUTA FERRAIA SOCIETÀ AGRICOLA S.S. di ROBERTO MANARA e C. - loc. Vicomarino 140 - Ziano Piacentino - ITALIA
www.ferraiawinery.it - quality@ferraiawinery.it - tel: +39 0523 860209 - fax: +39 0523 845649