



Siro

COLLINA DEL MILANESE I.G.T. VINO ROSSO "FERMO"

Siro è il nome del nostro bisnonno, colui che ci ha lasciato in eredità il vigneto più antico e soleggiato, in cui alleviamo le uve per questo vino.

Vino rosso fermo e secco

Annata: 2021

Uvaggio: Croatina 80% e Barbera 20%

Formato bottiglie: 0,75 lt

Vigneto

Allevamento: Pergola Alta

Terreno: medio impasto, principalmente argilloso

Altitudine: 130-150 m.s.l.m.

Esposizione impianto: Sud-Est

Età media del Vigneto: 25 anni

Vendemmia

Manuale in cassetta

Fermentazione in: vasche in acciaio inox e cemento

Tecnica di macerazione: 25-30 giorni

Affinato in: serbatoi di acciaio inox e cemento

Durata dell'invecchiamento: 18 mesi

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Note di degustazione

Rosso intenso, fresco ed elegante, l'acidità presente è equilibrata da un tannino vellutato e un corpo ben equilibrato.

Abbinamenti

Consigliato con paste ripiene di carne, lasagne o risotti e formaggi di media stagionatura.

Alcohol: 14%

Bottiglie prodotte: 2.000