

# VINO

PENINSULA VINICULTORES MESTA TEMPRANILLO BIO | 2023  
VIN0240-23

## Scheda tecnica

<b>CATEGORIA</b>	<b>WINE IS CONVIVIALITY</b>
<b>PECULIARITÀ</b>	<b>Certificazione Biologica</b>
<b>ALCOL</b>	<b>13.50</b>



## Vinificazione e Affinamento

Vigneti gestiti come un ecosistema integrato e costellato di querce centenarie. Il clima continentale con giornate soleggiate e le notti fresche permette di ottenere frutti intensi e ottima definizione varietale, conservando una notevole freschezza. L'uva è raccolta di notte o al mattino presto, pigiatura leggera e fermentazione a temperatura controllo in acciaio inossidabile. La macerazione dura per 8-10 giorni.

## Descrizione Vino

Luminoso colore rosso rubino. Un vino rosso vivace e succoso, non affinato, espressivo e varietale che si esprime con aromi ben definiti di frutti a bacca rossa, rosmarino e un tocco di liquirizia. Fresco e con un'ottima persistenza al palato, con consistenza rotonda e un finale soddisfacentemente asciutto. Vino da cibo molto versatile, di medio corpo, ottimo con tapas.



**ELEMENTO INDIGENO**