



FERRI

DAL 1983

FERRI ROSSO



DESCRIZIONE	Colore rosso intenso, dai profumi delicati, fresco e ben equilibrato al palato. Di media struttura. Al gusto sovengono sapori di frutti rossi, ciliegia.
AREA PRODUZIONE	Italia
GRADAZIONE ALCOLICA	12,50% vol.
FORMATO	Bottiglia 750 ml
VITIGNI	Merlot, Corvina
ESPOSIZIONE	Nord-Sud
SISTEMA DI COLTIVAZIONE	Cordone Speronato
PRIMO ANNO DI PRODUZIONE	2017
RESA PER ETTARO	120q / Ha
VENDEMMIA	Manuale, Settembre-Ottobre
VINIFICAZIONE	Diraspa-pigiatura delle uve e macerazione a freddo per 12-18 ore. Fermentazione alcolica termocontrollata per 14 giorni. Macerazione post fermentazione di 7 giorni. Svinatura e pressatura delle vinacce. Breve passaggio in legno.
COLORE	Rosso rubino profondo e intenso
PROFUMO	Violetta, ciliegia e frutti rossi.
SAPORE	Vino di buon corpo e di discreta struttura. L'attacco è morbido e gradevole. Discreti il tannino e l'acidità, segno di un vino giovane e pronto fin dai primi mesi dopo la vendemmia.
ABBINAMENTO	Si suggerisce la consumazione a 16°C unito a salumi giovani, carni bianche e pesce.

