

SIAMISI



SIAMISI

TERRE di COSENZA
Denominazione di Origine Protetta

VTIGNO

100% magliocco dolce

EPOCA VENDEMMIA

3^a decade di settembre

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo per 24-36 ore

FERMENTAZIONE IN ACCIAIO

24-30°C

AFFINAMENTO

In barrique di rovere francese
con tostatura leggera per sei mesi

GRADO ALCOLICO

13%

NOTE DI DEGUSTAZIONE

È un vino dalla profonda intensità cromatica
caratterizzata da un colore rosso con riflessi violacei.
All'olfatto presenta spiccati aromi di spezie e cacao
e una struttura imponente dal gusto armonico e morbido.



La Peschiera

ROSSO