

## ROSSOMILANO

---

**Denominazione:** Vino rosso.

**Uvaggio:** 40% Barbera, 40% Croatina  
20% Cabernet Sauvignon

**Regione:** Lombardia.

**Produzione:** 7000 bottiglie.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** rosso rubino intenso.

**Profilo aromatico:** Presenta un profilo aromatico ampio e complesso. Spiccano sentori di frutti rossi maturi accompagnati da sentori tostati caratteristici del passaggio in legno.

In bocca si presenta leggermente morbido, di buona struttura e di piacevole beva, persistente e di buona lunghezza.

Vino adatto a qualche anno di affinamento in bottiglia dove è in grado di esprimersi al meglio.

### VINIFICAZIONE TECNICA ENOLOGICA

Le uve raccolte rigorosamente a mano, trasportate velocemente in cantina per preservarne tutte le caratteristiche organolettiche, vengono vinificate con le più moderne tecnologie di cantina.

Una volta diraspate e pigiate le uve fermentano per circa 8/10 giorni ad una temperatura di circa 20°C, successivamente vengono separati vino e vinacce **svinatura**.

Il vino prodotto viene stoccato in cisterne per 60/90 giorni dove avviene la fermentazione **malolattica**, in seguito il prodotto viene messo in botti di rovere dove matura per 3/6 mesi, durante la permanenza in legno si effettua il **battonage**.

### NOTE E ABBINAMENTI

**Gradazione:** 13,5 % Vol.

**Acidità:** 5.6

**Temperatura di servizio:** 18/20 °C

**Abbinamenti:** carni rosse e salumi, ottimo anche d'aperitivo invernale.



PANIZZARI

*Panizzari*

