



Marche Rosso *Ndi Ndi*

Uve Impiegate: Montepulciano

Terreni: Argillosi esposti sud/sud-est.

Vinificazione: Pigiatura soffice.

Macerazione e fermentazione in vasca termocondizionata.

Temperatura di fermentazione < 25° C

Durata della fermentazione gg. 10

Riposo su fecce fini, 3 mesi.

Affinamento: Invecchiamento in botti grandi per 2 mesi.

Caratteristiche Organolettiche: Colore rosso rubino intenso, concentrato; profumo ricco di sentori di frutti rossi e note speziate.

Accostamenti Gastronomici: Carni rosse e selvaggina.

Azienda Agricola Damiani

C.da Pianacciole - S. Savino di Ripatransone (AP) - Tel. +39.333.379.6359 - www.damianivini.it