

FARNIO

Rosso Piceno Doc

linfa
LINF A

Vino fine, ricco di aromi e di facile bevibilità già dalla primavera successiva la vendemmia. I vitigni utilizzati sono quelli tradizionali delle Marche, Sangiovese e Montepulciano

Tipo di vino
rosso giovane.

Zona d'origine
colline marchigiane nella zona Doc.

Terreno
di medio impasto.

Uve
Montepulciano e Sangiovese..

Resa per ettaro
120 q

Lavorazione
uve raccolte a giusta maturazione, diraspatura e pressatura seguite da fermentazione con macerazione sulle bucce per 5 giorni circa, svinatura e fermentazione malolattica.

Affinamento
in acciaio a temperatura controllata.

Colore
rubino vivace.

Profumo
fruttato di buona intensità.

Sapore
morbido, fresco, di grande piacevolezza.

Consumo
da bere preferibilmente giovane.

Abbinamenti
indicato con primi con sughi rossi e grigliate di carne.

Temperatura di servizio
16° - 18° C

