



Eclisse collina torinese d.o.c. rosso

Dall' unione metodica delle uve Barbera, Freisa e Bonarda, nasce questo vino dalle caratteristiche originali e dotato di eleganza ed armonia. Il connubio valorizza il prodotto sia per quanto riguarda l'aspetto gustativo che svela note fruttate tipiche di freisa e Bonarda e struttura possente tipica del barbera. Il tutto è in equilibrio con un tannino vellutato che ne induce anche una notevole attitudine all'invecchiamento.

vitigno	60% Barbera, 30% Freisa, 10% Bonarda
provenienza	Cinzano Torinese
vinificazione	diraspatura e pigiatura soffice fermentazione a temperatura controllata macerazione prolungata
affinamento	in parte 9 mesi in legno 6 mesi in bottiglia minimo

CARATTERISTICHE

colore	rosso rubino intenso con riflessi violacei
profumo	frutti, rossi, viola mammola, spezia
sapore	caldo, morbido e strutturato, finale di ciliegia matura
abbinamenti	carni e formaggi, anche stagionati

CARATTERISTICHE TECNICHE

alcol	13,5% vol.
acidità tot.	5,5g /L
Zuccheri	<1g/L
bottiglia	nobile 0,75 coricata
imballo	scatole da 6 bottiglie



SELEZIONE