

Lo Triolet Coteau Barrage

Accompagna ottimamente carni rosse e cacciagione.

Vitigni

Syrah, Fumin

Vinificazione

Pigiatura delle uve appena raccolte. Fermentazione in acciaio per 12-14 giorni 25-28°C. Affinamento per 9 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese e una piccola parte in botti di acciaio.

Vista

Colore rosso rubino intenso

Gusto

Secco, caldo, morbido, con presenza di tannini vellutati ed eleganti.