

Lo Triolet Fumin

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

Vitigni

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

Rosso rubino intenso, con riflessi violacei

Olfatto

Persistente, speziato con sentori di frutti di bosco

Gusto

Secco, caldo, fine, giustamente tannico.