



TICE - Vino Rosso

Fermentazione e affinamento

Fermentazione alcolica e malolattica in vasche di acciaio a temperatura controllata.

Il vino viene affinato in acciaio e bottiglia per 4 mesi.

Affinamento in bottiglia: 4 mesi

Temperatura di servizio: 18°C

Bicchieri consigliati: Baloon

Abbinamento gastronomico consigliato: Salumi, riso, pasta, formaggi stagionati, carni e zuppe.

Possibilità di invecchiamento: 10-15 anni

Tutti i nostri vini sono prodotti con le sole uve dei nostri vigneti, coltivati nel rispetto della naturalità delle uve; in collaborazione con l'università di Milano, facoltà di Agraria, Viticoltura ed Enologia, dal 1986.

Uvaggio: Vitigni a bacca rossa consentiti dalla Regione Piemonte

Alcohol: 12% vol.-13% vol.

Acidità Totale: 5/6 g/l

Colore: Rosso rubino brillante

Profumo: Fine, elegante con sentori di ciliegia matura, viola e spezie

Gusto: Morbido, equilibrato con grande persistenza

Le nostre spedizioni avvengono in tutta Italia, vengono gestite attraverso una rete ben organizzata, che garantisce la qualità del prodotto così come esce dalla cantina e in tempi rapidi.