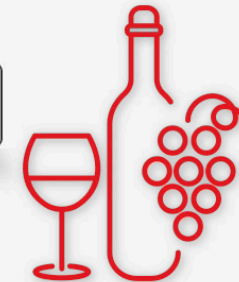




## TICE Vino Rosso



### *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 Consigliato:** Baloon

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

**Possibilità di invecchiamento:** 10-15 anni

**Uvaggio:** 60% Nebbiolo, 20% Vespolina, 20% Uva Rara

**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, equilibrio rio con grande persistenza.

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