



## RAMITELLO ROSSO 2016

Biferno Rosso, DOC

Spécialité par lot



**Région :** Molise

**Cépages :** 80% Montepulciano, 20% Aglianico

**Vinification :** Traditionnelle avec macération sur peaux pour environ 1 mois. Fermentation malolactique complète. Affinage, en partie, en petites et moyennes barriques et en partie en cuves d'inox. Le tout suivi de 6 mois en bouteille avant la commercialisation.

**Dégustation :** Couleur rouge rubis avec des reflets violacés. Rond, moelleux et velouté avec un mélange optimal d'arômes de prune, de sous-bois et de réglisse avec des notes de cuir.

**Accords :** Idéal avec des plats de viande braisée (agneau, porc), le magret de canard ou le couscous royal.

**Service :** 18°C

**Informations supplémentaires :** taux d'alcool : 13.5 % vol.-  
Acidité totale 5.2 gr/l – PH 3.72– Sucre résiduel : 2 g/l

**Code :** 12257719

**Prix :** 20,10\$

**Prix licencié :** 17,48\$

**UVC :** 12

