## ROSSO DEL NANDO

I.G.P. ALTO MINCIO

**Colore** Rosso rubino intenso

**Profumo** Vinoso, persistente con sentori di frutti

di bosco

**Gusto** Asciutto, corposo, armonico, gradevole

Grado alcolico 13.5%

Temperatura di servizio

18 °C

Abbinamenti

Arrosti, selvaggina e carni saporite

Disponibile nel formato:



750 ml



Vitigno

Merlot 100%

Zona di produzione

Cavriana, Mantova (MN)

**Altitudine** 

170 ML S.L.M.

Terreno

Morenico

Coltura

Allevamento a filare con potatura

a cordone speronato.

Periodo di raccolta

Settembre

Vinificazione

Vendemmia manuale. Appasimento delle uve in piccole cassette, pigiatura soffice dell'uva, macerazione di 15-20 giorni sulle vinacce, inizio fermentazione e affinamento per 12-15 mesi in tonneaux di rovere francese. Riposo in bottiglia

di circa 6 mesi.