

PORTOGHESE

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino – Zone collinari vicino a Madrano (500 mt) in Valsugana.

TIPOLOGIA DI TERRENO

Limosi – fini

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola trentina / spalliera

UVE

Portoghese 100%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

La vinificazione è tradizionale in rosso senza l'ausilio della macerazione carbonica.

Segue l'affinamento in serbatoi d'acciaio inox.

Colore: rosso intenso, vellutato.

Profumo: caratteristico fruttato con note delicate di frutta dove spiccano fragola e lampone

Sapore: secco, delicato.

GRADO ALCOLICO

11,50 %

ABBINAMENTI

Si accompagna bene a piatti leggeri e delicati.

Freschezza e profumi sono esaltati se bevuto giovane.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18° C

Disponibile in cartoni da 6 bottiglie da 750 ml.

