



Klausura OFFIDA docg ROSSO BIO



Montepulciano 90% - Petit verdot 10%

Nasce dalla selezione delle uve in vigna per un'ottima qualità finale.

Dal colore rosso rubino intenso con riflessi granata.

Al naso e' prevalentemente caratterizzato da note fruttate, piccoli frutti a bacca nera e rossa, prugne e amarene.

Note floreali di viola e ciclamino. Il lungo affinamento in barriques gli conferisce aromi terziari derivanti dal legno e dalla sua tostatura, quali spezie e cuoio giovane.

In bocca si presenta con una struttura ed una concentrazione di una trama tannica pronunciata ma ben equilibrata dal contenuto alcolico.

Lunga persistenza gusto olfattiva, con ricordi fruttati speziati.



18-20°C



13,50% VOL



RipaWine