


TENUTE
FALADAS

KELUNA
COLLI DEL LIMBARA
I.G.T.

Classificazione: *rosso ad indicazione geografica tipica*

Zona di produzione: *vigneti in territorio Luras-Calangianus*

Tecnica di produzione: *vinificazione in rosso classica con macerazione delle vinacce per 5-6 giorni*

Uve: *sangiovese 100%*

Colore: *rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento*

Profumo: *vinoso con note di marasca e di mora*

Sapore: *asciutto, austero, caldo con elegante tannicità*

Tenore alcolico: *14,00 % vol.*

Acidità totale: *6,50*

Accostamenti gastronomici e servizio: *arrosti di carne, cinghiale in umido e con formaggi di media stagionatura -servire sui 18°C*

Maturazione presso il produttore: *da 6 a 8 mesi*

Invecchiamento: *sopporta bene un invecchiamento di 3-4 anni*

100% SENSORY SECURED CORK

