



PIEMONTE ROSSO

Denominazione di origine controllata

VINO BIOLOGICO

VITIGNO: Dolcetto, Barbera, Nebbiolo

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,50% vol.

VINIFICAZIONE: Fermentazione alcolica con macerazione sulle bucce e successiva fermentazione malolattica

MATURAZIONE: In acciaio per alcuni mesi



GRAPE VARIETY: Dolcetto, Barbera, Nebbiolo

ALCOHOL CONTENT: 13,50% vol.

VINIFICATION: Fermentation with maceration on the skins, followed by malolactic fermentation

AGEING: Some months in steel vats

NOTE



SCRIMAGLIO | 1920

