



Arcanto

Bolgheri Rosato DOC – Bolgheri

Uvaggio/Grapes: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah.

Vinificazione: Raccolta manuale in cassette forate, breve contatto con le bucce fino a conferire il rosato "buccia di cipolla", fermentazione a temperatura controllata di 16 ° C in vasche di acciaio. Il vino non subisce processi fisici di stabilizzazione tartarica.

Wine-making: Manual harvest in pierced boxes, short contact with the grapes peels until to give the rosy colour "onion peel", fermentation at controlled temperature of 16° C (60.8° F) in stainless steel tanks. The wine doesn't undergo tartaric stabilization.



Azienda Agricola

Serni

Fulvio Luigi