FORESTO



PROVINCIA DI PAVIA IGT

Azienda Biologica certificata

Annata
2023

Uve
Barbera 80%, Uva rara 10%, Croatina 5%, Merlot 5%

Vigna
Situata nel comune di Zenevredo a 250m s.l.m.
Impianto di età mista con piante fino ad un età di 65 anni.
Nessun utilizzo di diserbanti, inerbimento totale, trattamenti con rame, zolfo, olio di arancio.

Vinificazione
Vendemmia manuale a seguito di leggera surmaturazione delle uve.
Macerazione di dieci giorni a temperatura controllata.
Affinamento in acciaio per almeno un anno.
Imbottigliamento con rimozione dell'ossigeno disciolto.

Note di degustazione
Impenetrabile veste con ricordi violacei.
Il bouquet apre su toni di ciliegia e mora, accompagnati da note di liquirizia e grafite. Sbuffi eterei e di fiori appassiti ne completano il profilo olfattivo. Sorso pieno, appagante, dalla sottile trama tannica e ottima freschezza