

## SOLOVINO ROSSO

**DOMAINE** Az. Agr. Ferraro Maurizio

**VIGNERON** Maurizio Ferraro

**VILLE** Montemagno

**REGION** Piedmont

**Appellation** Vino Rosso

**Cépages** 100% Barbera (45 ans)

**Rendements moyens** 50 hl/ha

**Viticulture** Biologique, Biodynamique

**Vendanges** Manuelles (Guyot)

**Vinification** Eraflage, fermentation alcoolique de 15 jours.  
Non collé, non filtré, sans intrants chimiques, sans soufre ajouté.

**Élevage** 6 mois en cuve d'inox

**Alcool** 12,5 %

**SO<sup>2</sup> total** 10 mg/l

**Terroir** Sol argilo calcaire. 400 m au-dessus du niveau de la mer, exposition SO.

**Climat** Méditerranéen-continentale

**Conseil de service** Vin grenat aux reflets violacés.  
Nez de fruits rouges mûrs, empyreumatique, venaison.  
En bouche : acidité et astringence, côté végétal et épices douces.  
Recommandé pour un service au verre.

