



Azienda agricola Contardi Fernando di Contardi Natalina.

Bice

ROSSO FERMO

Le varietà a bacca rossa tipiche del nostro areale si incontrano per tradurre in maniera corale l'essenza dell'identità territoriale più nitida. Senza fronzoli e senza orpelli, questo elogio della contemporaneità parietale e della territorialità vuole raccontare le nostre origini in maniera tanto tradizionale quanto contemporanea. Da abbinare alla gioia del convivio.



VITIGNI

40% Barbera - 40% Croatina - 20% Cabernet Sauvignon

COLLOCAZIONE

Orientamento sud- ovest nel comune di Mornico Losana

ALTITUDINE MEDIA DEI TERRENI

Circa 200 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso - limoso

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

35 anni

VENDEMMIA

Effettuata solitamente nell'ultima settimana di settembre con raccolta manuale

VINIFICAZIONE

Macerazione sulle bucce per circa 8 giorni a temperatura controllata e successivo affinamento in botti d'acciaio e cemento fino a successivo imbottigliamento

COLORE

Rosso rubino acceso

PROFUMO

Ciliegia, spezie e cacao

SAPORE

Gusto equilibrato con buona rotondità

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15-18°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Selvaggina, salumi, piatti a base di carne