

Mamete Prevostini

SASSELLA SOMMAROVINA



CARTA DI IDENTITÀ

PROVENIENZA:	LOMBARDIA
GRADI ALCOLICI:	14 %
UVAGGIO:	Nebbiolo
TIPOLOGIA VINO:	DOCG



Fermentazione con 12 giorni di macerazione delle bucce sul mosto, maturazione di 12 mesi in fusti di rovere in parte nuovi e affinamento di 8 mesi in bottiglia. Di colore rosso granato scuro, profumo composito di estrema finezza con sentori di lamponi, rosa e note speziate. Sapore asciutto e caldo, persistente ed elegante con finale di liquirizia rinfrescante e mandorla.

