

MAJESTAS
Diano d'Alba DOCG

VITIGNO

100 % Dolcetto

TIPOLOGIA

Vino rosso fermo

NATURA DEL TERRENO

Argilloso calcareo

VINIFICAZIONE

Uve raccolte a mano in cassette provenienti dai vigneti ad altissima vocazione viticola, chiamati "Sori" (soleggiati). Macerazione a temperatura controllata per 8-10 giorni, accompagnata da numerose follature.

AFFINAMENTO

Botti d'acciaio inox

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino intenso con riflesso violaceo tendente ad attenuarsi con l'invecchiamento, profondo e brillante.

PROFUMO: ricco, insistente, vinoso con sentore di viola, gradevolmente corposo e mandorlato

SAPORE: ben strutturato ed equilibrato, morbido, vellutato, di giusta tannicità e lunga, piacevole persistenza.

FORMATI

750 ml



Francesco Scanavino & C. s.a.s

Località Scorrone, 31, Str.Prov.3112054, COSSANO BELBO (CN), Piemonte, Italia

info@francescoscanavino.com

Tel: +39 0141.837.1022

www.francescoscanavino.com