



CANTINA OFFIDA

CARATTERISTICHE

ZONA DI PRODUZIONE:	OFFIDA
VIGNETO:	100 HA
ESPOSIZIONE:	SUD EST
ALTIDUDINE:	290 M
SUOLO:	ARGILLOSO
VARIETÀ:	50% MONTEPULCIANO 50% SANGIOVESE
FERMENTAZIONE:	IN SERBATOI DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA TRA I 24-26°
INVECCHIAMENTO: VOL.	6/12 MESI IN SERBATOI DI ACCIAIO 13.00%

Colore rosso rubino. Sentori di frutta matura con retrogusto di mirtilli e frutti a bacca rossa. Tannico al punto giusto, è il vino perfetto per ogni occasione.



CHARACTERISTICS

ZONE OF PRODUCTION:	OFFIDA
VINEYARD:	100 HA
EXPOSITION:	SE
ALTITUDE:	290 M
TYPE OF SOIL:	CLAY, CHALK
VARIETALS:	50% MONTEPULCIANO 50% SANGIOVESE
FERMENTATION:	STAINLESS STEEL 24°-26°
AGEING: VOL.	6/12 MONTHS IN STAINLESS STEEL 13.00%

Fine ruby-red color. Ripe fruit with overtones of blackcurrant and strawberry. Clean on the palate with good body, fruit, and soft tannins. The perfect wine for your “all-around” red wine occasions.