

**Il Vino:**

Nome del vino: SOSPIRO

Denominazione: Rosso Ravenna IGT

Uve: 100% da "Uva del Tundè"

Nome vigneto: "Uva del Tundè"

Zona di produzione: Vigneti aziendali – Villanova di Ravenna – Ravenna

Tipologia del terreno: medio impasto

Altitudine: 7 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 3300 piante/ha

Resa per ettaro: 15000 kg/ha

Momento di raccolta: Seconda Decade di Ottobre

Fermentazione: in vasi d'acciaio, a temperatura controllata di 23/24 °C

Affinamento: in vasi di acciaio inox con sistema di microossigenazione

Affinamento in bottiglia: 3/4 mesi

Gradazione alcolica: 13.5% Vol.

Imballo: scatola da 6 bottiglie

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Tappo: sughero

Formato: bottiglia bordolese tronco-conica

Note di Degustazione:

Colore: rosso porpora, riflessi violacei, grande intensità

Aroma: pulito con sentori di frutta rossa (lampone, mora, fragola di bosco)

Gusto: buona corposità, leggermente tannico, ottima persistenza

Abbinamenti: primi importanti, salumi, formaggi stagionati, carni rosse

Un vino rosso che racconta di passioni, di storia, di tradizioni. Un vino che racconta di noi, delle nostre origini, dedicato a nostro nonno perché da lui tutto ha avuto inizio, perché da lui, tre generazioni di uomini si sono seguite affinché il passato potesse tornare presente per accompagnarci verso il futuro.