

# SWANTI

vino rosso

## il nostro blend

### vigneto

età: 7 - 25 anni

effari: 0.3 Ha

resa: 70q/Ha

### epoca di raccolta

Prima decade di Ottobre.

### produzione

2.000 bottiglie

### vinificazione

Selezione dei grappoli in vigneto, durante la vendemmia, fermentazione alcolica ad opera di lieviti indigeni per circa 10 giorni in contenitori di acciaio inox, fermentazione malolattica a seguire.

### affinamento

Affinamento in acciaio; imbottigliamento in primavera.

### caratteristiche organolettiche

Ogni anno cerchiamo di fare il miglior blend, seguendo ciò che l'annata ci suggerisce; puntiamo sempre ad un vino complesso ed equilibrato nella sua composizione, che risalti entrambe le caratteristiche dei vitigni scelti.

# La Vedetta

WINES



## RACCOLTA DIFFERENZIATA

verifica le disposizioni del tuo comune

BOTTIGLIA	Vetro verde GL 71	RACCOLTA VETRO
TAPPO	Sughero FOR 51	RACCOLTA DEDICATA
CAPSULA 0,75 lt	polilaminato C/ALU 90	RACCOLTA ALLUMINIO

Strada Riccardo Terzolo 2  
Barbaresco (CN) - Italy  
info@lavedettawines.com

[lavedettawines.com](http://lavedettawines.com)