



Luca Ricci

Azienda Agricola

ITALIANO



Questa bottiglia contiene il
salarinato

Torrenti di sudore scendevano a valle
lungo i costoni di roccia della schiena
quella di mio nonno, di mio padre
scendevano sul seno di mia madre
lungo le cinghie della giletta
spinti dal sale che maturava ogni perla.

Frutto acerbo restavo a guardare appeso al mio traliccio
non facevo altro che maturare.
Aspettavo di bagnare la strada polverosa
rossa di sangue e costosa
la strada che arde la gola.
Di sera un canto d'allodola.

Disegnato da Lara e Federico Ricci e serbatoio da Filippo Bossi

ROSSO COLLI TREVIGIANI
Indicazione Geografica Tipica

SALARIATO


UVAGGIO  75% MERLOT, 20% CABERNET SAUVIGNON, 5% CARMENÈRE


AREA DI PRODUZIONE  COLLALTO DI SUSEGANA (TV)

TERRENO  ARGILLOSO

GRADAZIONE ALCOLICA  13%


COLORE  ROSSO RUBINO INTENSO

BOUQUET  AROMA FRESCO DI FRAGOLE MATURE BEN BILANCIATO ED INTEGRATO CON SENTORI DI PRUGNA MATURA, CILIEGIA E NOTE SPEZiate

GUSTO  DELICATAMENTE FRUTTATO, RIVELA SENSAZIONI COMPLESSE DI CILIEGIA E RIBES NERO, ARMONIZZATE DA UNA GRADEVOLE NOTA SAPIDA E DA TANNINI MORBIDI

ELEVAGGIO  24 MESI IN BARRIQUES

AFFINAMENTO  ALMENO 6 MESI IN BOTTIGLIA

ABBINAMENTI  VINO PER TUTTI I GIORNI, CHE BEN SI ACCOMPAGNA A CARNI ROSSE E BIANCHE, MA ANCHE A PASTA E FORMAGGI

TEMP. DI SERVIZIO  18°C



AZIENDA AGRICOLA LUCA RICCI
Via Cucco, 27 - 31058 Susegana (TV)

W W W . L E F A D E . C O M