

|                         |                            |
|-------------------------|----------------------------|
| Nome:                   | Nuvola                     |
| Varietà:                | 100% Syrah                 |
| Anno d'impianto:        | 2016                       |
| Estensione:             | 2 ha                       |
| Periodo vendemmia:      | fine settembre             |
| Densità ceppi/ha:       | 3800                       |
| Tipo suolo:             | pozzolana ,<br>sabbia tufo |
| Sistema di allevamento: | Cordone speronato          |
| Affinamento:            | acciaio                    |

Rosato da uve Syrah prodotto attraverso la cosiddetta "vinificazione in bianco a bucce separate" (solo contatto) dalla quale si ottiene questa particolare sfumatura di rosato Buccia di cipolla. Fermentazione e affinamento in acciaio unita a una piccola percentuale fermentata in tonneau. Al naso sentori fruttati molto chiari e netti di lampone e piccoli frutti rossi come ribes. All'assaggio risulta molto ben bilanciato tra acidità e morbidezza fitta e molto persistente.