



## *Fiore di Ciliegio*

**N**asce grazie ad una tecnica di parziale appassimento e rifermentazione di uve Cabernet Sauvignon coltivato in un vigneto di nostra proprietà.

**Matura in botticelle di rovere americano per oltre 30 mesi.**

**La lenta fermentazione tra uva fresca e uva appassita ed il prolungato affinamento, danno origine ad un vino complesso ed elegante.**

**E' un vino che abbiamo dedicato ai sognatori e alle donne "fiore di ciliegio".**



## *La Vigne (il Ciliegino)*

**A**nche il ciliegino nasce con la stessa tecnica di parziale appassimento e rifermentazione, però di Cabernet Sauvignon (60%), Merlot (20%), Cabernet Franc (20%), coltivate in alcuni vigneti della Vallagarina.

**Matura in botticelle di rovere tendenzialmente americano per 18/24 mesi.**

**E' un vino elegante e particolare.**