



Fiore di Ciliegio

Nasce 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)

Anche 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.