



Venti 22

Una limited edition per l'anno di partenza, un mix di uvaggi che creano un vino rotondo, armonico e vellutato al palato. La persistenza elevata crea un'armonia tra bacche rosse mature, che incontrano un naso fine ed elegante.



Piemonte, Italia.
Denominazione: Vino Rosso



Blend



Enologo: Donato Lanati



Terreno argilloso con parti in marna



Fermentazione con bucce effettuata a temperatura controllata a 24°C per 6-7gg, successivamente rimozione delle bucce. Al termine della fermentazione malolattica: travaso e rimozione delle fecce



Affinamento in acciaio



Vino da tutto pasto



Gradazione alcolica 15%



Tenuta Genevrina

Strada Rosignano, 9
15039 Ozzano Monferrato (AL)

+39 334 582 7305
info@tenutagenevrina.com