

FRESCO DI NERO

Dalla RICERCA



Il **Fresco di Nero** è il risultato fresco di un' uva molto ricca di frutto ed estratti. La vendemmiamo un mese prima della sua naturale maturazione per sfruttare l'acidità morbida di questa uva e il frutto che deriva da una maturazione anticipata.

In cantina il Fresco di Nero è vinificato completamente in rosso con breve macerazione sulle bucce e con malolattica spontanea in autunno come per tutti i nostri rossi.

Si tratta ancora di una scelta di esclusività derivante dalla nostra filosofia aziendale e dall' eredità che la storia ci ha lasciato sui terreni di San Miniato. E' una interpretazione originale per un vino fresco nella terra dei Tartufi. I piatti con questo prezioso tubero sono il miglior abbinamento per questo vino unico, e non nascondiamo di averlo progettato mangiando l'ottimo tartufo bianco di San Miniato.

Si tratta comunque di un vino molto versatile, che si esprima anche oltre il nobile abbinamento proposto sopra: è un vino trasversale che può accompagnare anche piatti a base di pesce ma è anche divertente se lo usiamo per creare cocktail estrosi.