



"Licchiano Rosso"

Terre degli Osci Igt

Caratteristiche Tecniche

Denominazione: Terre degli Osci Igt

Uve: Montepulciano 90% Sangiovese 10%

Località Vigneti: Campomarino

Gradazione alcolica: 12.50 % vol

Vinificazione in vasche d'acciaio, fermentazione termocontrollata (18 -22 °C) per 8-10 gg con lieviti selezionati.

Maturazione in acciaio per 5 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Profumo: profumo fruttato, a ricordare sentori di ciliegie, more e lamponi.

Sapore: armonico e rotondo

Caratteristiche di degustazione

Temperatura di Servizio: 18-20 °C

Abbinamento: pietanze a base di carni, formaggi medio stagionati.