



## NARAN CORTIS

Si presenta con un profondo color rubino dai riflessi violacei. All'olfatto ricorda i frutti di bosco a bacca rossa ed in modo particolare la mora. È privo di tannini astringenti, nonostante sia un vino giovane. È stato volutamente vinificato in acciaio proprio per esaltare gli aromi primari tipici e molteplici di questo vitigno. Prodotto senza l'utilizzo di solforosa, per essere naturale, fino in fondo

<i><b>Vitigno</b></i>	Cabernet Cortis
<i><b>Collocazione</b></i>	Vezzano, a 350 m s.l.m. con esposizione sud-ovest.
<i><b>Terreno</b></i>	Dolomia, carbonato di calcio e magnesio
<i><b>Sistema di allevamento</b></i>	Guyot
<i><b>Resa</b></i>	40 hl/ha
<i><b>Vinificazione</b></i>	La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata. Il vino matura in vasca per sei mesi circa, e viene successivamente imbottigliato

