



Rosso Fermo 2015

Cantina: Azienda Agricola Antonio Aldini

Denominazione: Vino Rosso

Tipologia: Rosso

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: Barbera, Cabernet Sauvignon, Croatina

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Vino Rosso

Annata: 2015

Grado Alcolico: 14.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Abbinamenti: Carne in Umido, Primi Piatti di Carne, Salumi

Invecchiamento: fino al 2025

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il Rosso Fermo di Antonio Aldini è ottenuto da uve di Cabernet Sauvignon, Barbera e Croatina. Generalmente un vino pronto dopo almeno 2-3 anni dalla vendemmia. Vino naturale al 100%, diverso ogni anno con viti allevate secondo i metodi biologici e l'assenza totale della chimica sia in vigneto che in cantina.

Note di degustazione

Il rosso fermo di Antonio Aldini in bocca è un vino secco, caldo, tannico ed abbastanza morbido. Da abbinare facilmente alle carni in umido, primi piatti e insaccati oltre ovviamente ai piatti tipici della tradizione emiliano-piacentina.