

## CIMBRO ROSSO

*"Due anime in un corpo solo, divino rosso tramonto delle Dolomiti di Brenta"*



Piana Rotaliana, Trentino  
Italia



Terreno alluvionale, di riporto del torrente  
Noce, con grande fertilità in superficie ed  
eccellente drenaggio nel sottosuolo.



Teroldego 60%  
Lagrein 40%



Dolomiti Igt



Pergola semplice trentina



Miglior temperatura 18-20° C



Cimbro è una cuvée ideale a  
tutto pasto, ma anche con  
salumi, con succosi primi piatti  
o zuppe delicate, con carni  
rosse ma anche bianche e, data  
la sua freschezza, interessante  
talvolta anche come aperitivo.



**Vinificazione:** le uve, vendemmate e  
selzionate a mano, sono vinificate in rosso  
separatamente. La fermentazione avviene  
con macerazioni sulle bucce per 8-12  
giorni a temperature controllate di 26/28°  
e la maturazione del vino avviene poi  
esclusivamente in acciaio. Segue il blend  
dei due vini ed un ultimo affinamento in  
bottiglia per qualche mese.

**Caratteristiche:** colore rosso rubino  
intenso. Al naso è fresco e molto  
fruttato, con leggere note speziate. Il  
gusto è fresco, ricco, morbido, minerale  
e con grande persistenza.