



# ANTICO TRALCIO

Indicazione Geografica Tipica

## VENDEMMIA: 2017

**Varietà:** Croatina, Barbera, Pinot Nero

**Forma di allevamento:** guyot

**Densità di impianto:** circa 5000 ceppi ad ettaro

**Produzione:** circa 80 q.li ad ettaro

**Affinamento:** 28 mesi in barrique di rovere francese a media tostatura e serbatoi in acciaio

**Gradazione alcolica:** 14,5% vol

**Colore:** Rosso carminio carico

**Sentori:** ciliegia, mora, marasca, viola, nota balsamica, pepe nero, scorza d'arancia

**Temperatura di servizio:** compresa tra 14-16 C.

**Abbinamenti:** selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati

## VINTAGE: 2017

**Variety:** Croatina, Barbera, Pinot Nero

**Planting density:** 5,000 vines per hectare

**Training system:** Guyot

**Harvest:** Manual in 15 kg crates

**Production:** about 80 q.li per hectare

**Aging:** 28 months in medium toasted French oak barrels and steel tanks

**Alcohol content:** 14,5% vol

**Colour:** Deep ruby red

**Hints:** cherry, blackberry, morello cherry, violet, balsamic note, black pepper, orange peel

**Serving temperature:** between 14-16 C.

**Serving suggestions:** game, red meat and cheese at medium-long aging

