

# Dama F. De Bocchi



**Denomination:** red wine "DE BOCCHI"

**Tipology:** red still wine.

**Vinification:** harvesting last until end of september, maceration about ten days, fermentation at controlled temperature of 18/20 C °, refinement in steel barrels for six months.

**Grapes:** Nero D'avola and Merlot.

**Plant system:** cordone speronato.

**Soil:** clay.

**Colour:** dark red with garnet reflection.

**Aroma:** woody notes with a slight fragrance of cooked plum and vanilla.

**Taste:** harmonious, warm, spicy non-aggressive tannins.

*We recommend with roasts, aged cheeses and risottos!*

**Alcoholic graduation:** 14% VOL

**Serving temperature:** Serve at 16/18 C°

**Bottle:** 0,75 l.

# Dama F. De Bocchi



**Denominazione:** vino rosso "DE BOCCHI"

**Tipologia:** vino rosso fermo.

**Vinificazione:** vendemmia tardiva a fine settembre, macerazione di circa dieci giorni, fermentazione a temperatura controllata a 18/20 C°, affinamento in botti d'acciaio per sei mesi.

**Uve:** Nero D'Avola e Merlot.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato.

**Terreno:** sabbioso.

**Colore:** rosso intenso con riflessi granati.

**Profumo:** note legnose con una leggera fragranza di prugna cotta e vaniglia.

**Sapore:** armonico, caldo, speziato tannini non aggressivi.

*Si consiglia con arrostiti, formaggi stagionati e risotti!*

**Gradazione:** 14% VOL

**Temperatura di servizio:** servire a 16/18 C°

**Formato:** 0,75 l