



LA PISTONA

ITALIAN WINE ART



Flo ROSSO RISERVA DOC COLLI DI FAENZA

Cabernet Sauvignon 50%
Merlot 40%
Sangiovese 10%
13,5% vol

Dopo una prolungata fermentazione sulle bucce, il Cabernet Sauvignon e il Merlot vengono per il 50% della massa affinati in barrique di rovere francese per 18 mesi. La rimanente parte ed il Sangiovese rimangono in serbatoi inox. Successivamente si ricompono la massa totale e si procede ad un affinamento di sei mesi. Segue quindi l'imbottigliamento ed un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia di almeno altri sei mesi.

Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee. Profumi eleganti, speziati con note vegetali, a cui si aggiungono note minerali che si fondono con gli aromi derivanti dall'affinamento in barrique. Al palato presenta grande volume e persistenza, sapore avvolgente e leggero retrogusto amarognolo.

La Pistona

AZ. AGR. DI DE NADAI FABIO
Corso A. Diaz, 36
47121 Forlì (FC)
Tel. 348 5314787
Fax. 0543 092336
Mail. info@lapistona.it
P. IVA 03567390269