



Li Blançiùris

Il vino si presenta complesso, importante, dal profumo etereo, penetrante e di precisa personalità. Con toni speziati di tabacco e caffè. Il tutto giustamente equilibrato e valorizzato grazie alle caratteristiche conferite dalla permanenza in botti e barriques.

Vitigno

40% Carmenère, 45% Refosco e 15% Raboso

Gradazione Alcolica

13% Vol.

Tecniche di Vinificazione

Macerazione lunga a temperatura controllata, delastage e macrossigenazione. Affinamento in barrique e tonneaux sui lieviti

Zona di produzione

Collina

Tipologia di terreno

Limoso-argilloso con sottofondo calcareo

Sistema di allevamento

Guyot

Densità di impianto

4.000 ceppi per ettaro

Produzione per ettaro

90 q/ha

Residuo zuccherino

2 g/l