



ALBERTO FIORI
VIGNAIOLO IN OLTREPÒ PAVESE

IL COLONNELLO ROSSO FERMO IGT

QUESTO VINO, PRODOTTO CON LE MIGLIORI UVE DELL'AZIENDA, NASCE DAL CLASSICO BLEND OLTREPADANO DI CROATINA (80%) E BARBERA (20%) ED È DEDICATO AL NOSTRO AVO LUIGI FIORI, COLONNELLO DEL REGIO ESERCITO NEGLI ANNI IMMEDIATAMENTE SUCCESSIVI ALL'UNITÀ D'ITALIA.

DOPO UNA LUNGA MACERAZIONE SULLE BUCCE, IL VINO AFFINA IN BARRIQUE DA 225 L DI ROVERE FRANCESE PER 6 MESI. IN AUTUNNO VIENE IMBOTTIGLIATO SENZA ESSERE FILTRATO E RIPOSA ALCUNI MESI IN BOTTIGLIA PRIMA DELLA MESSA IN COMMERCIO.

ROSSO RUBINO CARICO ALLA VISTA, SI OFFRE AL NASO VINOSO CON NOTE DI CAFFÈ E TABACCO. AL PALATO È DECISO E AUSTERO CON TANNINO BEN PRESENTE.

SUGGERIAMO DI SERVIRLO A 18 °C, ABBINANDOLO A UN PIATTO DI SELVAGGINA.



ALBERTO FIORI
VIGNAIOLO IN OLTREPÒ PAVESE

AZIENDA AGRICOLA VALDAMONTE
FRAZIONE VALDAMONTE, 47
27047 SANTA MARIA DELLA VERSA (PV)
CELL. 333 8176256 (ALBERTO)