

Descrizione di questo vino di qualità:



*Favor dèl Demòni ha un colore rosso ciliegia intenso, belle lacrime profonde e leggermente colorate.*



*Dopo roteare, aromi complessi di piccoli frutti rossi, frutti di bosco, ciliegia, fragola, un po' di vaniglia, leggermente affumicato e un bel tocco erbaceo.*



*Bella piena morbidezza in bocca, tannini equilibrati. La morbida fruttata fresca acidità è ben bilanciata con il legno dosato e il fumé. Ben equilibrato dopo decantare. Finale elegante e lungo.*

Nome :	Favor dèl Demòni (= la Scelta del Diavolo )
Denominazione :	Monferrato Rosso D.O.C.
Vinificazione :	Vendemmia di ogni vitigno separatamente e dopo una selezione di qualità, fermentazione alcolica a temperatura controllata con 3 settimane di macerazione sulle bucce. Il vino è maturato per 12 mesi in piccole botti di legno.
Abbinamento:	Questo vino rosso è facile da abbinare. È un abbinamento perfetto con arrosti e piatti di carne alla griglia, selvaggina, pasta con sughi di pomodoro o formaggio.
Vitigno :	Blend tradizionale
Terroir :	calce e argilla
Resa :	massimo 63 hl per ettaro (a secondo delle condizioni climatiche di ogni annata possibile essere anche significativamente inferiore)
Bottiglia :	Borgonotta nuovo 75 cl
Tappo :	Nomacorc - riserva - tappo per una lunga conservazione - il vino non può mai avere il sapore di tappato
Preservazione :	da 10 a 15 anni
% ALCOL :	13,5 %
Servizio:	15/17° C



# iDivini

Azienda Agricola

[www.iDivini.org](http://www.iDivini.org)

Via Valle Nabisso 5  
14057 Isola d'Asti (AT)  
Italia

[info@idivini.org](mailto:info@idivini.org)