

# Trivi



info@triviwine.com



TEMPO DI RACCOLTA: Ottobre

VINIFICAZIONE: in barrique per effettuare la seconda fermentazione

AFFINAMENTO: botti di legno più grosse per 6 mesi prima di essere imbottigliato e fatto affinare per 3-4 mesi.

GRADAZIONE: 14-15%

LONGEVITÀ: 10-12 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 °C.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Il profumo è etereo ed intenso, con percezioni di viola, lamponi e mora, arricchito da eleganti tocchi speziati.

Caratterizzato da un bel rosso rubino intenso con sfumature color granata.

Al palato è un vino di grande corpo, armonico, caldo ed avvolgente. Sensazioni di viola e frutti rossi sfumate con piacevoli fragranze speziate di liquirizia e cacao.



HARVEST PERIOD: October

VINIFICATION: in barrique to carry out the second fermentation

REFINEMENT: larger wooden barrels for 6 months before being bottled and aged for 3-4 months.

ALCOHOL: 14-15%

AGING: 10-12 years

SERVING TEMPERATURE: 18-20 °C.

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:** The scent is ethereal and intense, with perceptions of violets, raspberries and blackberries, enriched with elegant spicy touches.

Characterized by a beautiful intense ruby red with garnet hues.

On the palate it is a full-bodied, harmonious, warm and enveloping wine. Sensations of violet and red fruits shaded with pleasant spicy fragrances of licorice and cocoa.