



REVERDITO

CASTAGNI



CÉPAGE: Nebbiolo

GRAPE VARIETY: Nebbiolo

SOL: marnes et calcaires

SOIL: marl and limestone

Premier millésime produit: 2004

First vintage produced: 2004

Exposition: ouest

Exposure: West

Altitude du vignoble:
270 m d'altitude

Vineyard altitude:
270 m a.s.l.

Récolte des raisins:
à la main dans des caisses de 20 kg

Grape harvest:
by hand in 20kg crates

Vinification:
égrappage, fermentation en acier

Vinification:
destemming, fermentation in steel

DÉGUSTATION:

Couleur rouge grenat avec des reflets orangés. Au nez, il est épicé avec des notes de fruits rouges. En bouche, il est savoureux et persistant.

TASTING:

Garnet red colour with orange reflections. On the nose it is spicy with notes of red fruits. Savoury and persistent on the palate.