

LUNGO PARMA

# Rosso Porpora

vino rosso fermo



E' un vino rosso dal corpo ricco e dal finale persistente, apprezzato per il suo carattere morbido e vellutato.



**DENOMINAZIONE:** Rosso Porpora  
**TIPOLOGIA:** Rosso fermo



**VITIGNO:** Barbera Bonarda Pinot nero  
**PAESE:** Italia  
**REGIONE:** Emilia Romagna



**VINIFICAZIONE:** La vendemmia viene effettuata solo quando i grappoli sono ben maturi e sono accuratamente selezionati.



**LAVORAZIONE:** La fermentazione avviene a temperatura controllata in acciaio, mentre la maturazione avviene in vasche di cemento.



**VENDEMMIA:** fine Settembre



**COLORE:** colore rosso rubino brillante di varie intensità



**PROFUMO E SAPORE:** Gusto equilibrato e particolarmente fruttato. Il profumo è fragrante di mora e lampone con note floreali



**ABBINAMENTI:** A tutto pasto, ideale anche per piatti a base di carni rosse e formaggi stagionati



**FORMATO:** Bottiglia Bordolese Nobile  
0,750 ml



**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5% Vol



**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Ambiente