

Vigiu

Vino Rosso

Il nome ed il vino traggono origine dall'antica tradizione piemontese. "Vigiu" significa Luigi, nome del capostipite dell'Azienda Agricola Luigi Drocco, il quale fondendo tradizione e sapienza, ha dato vita a un vino ottenuto dalla vinificazione di uve Nebbiolo e Barbera. Viene affinato in piccole botti di legno, matura successivamente in bottiglia ed il risultato è un vino di colore rosso rubino intenso, con riflessi tendenti al mattone. Al palato è di buona struttura, persistente, armonico, di giusta acidità, morbido e vellutato, con sensazioni di frutti rossi alternati a spezie, vaniglia e rosa canina.

Tenore alcolico: 13,5 - 14%.

Acidità: 6 gr/l.

Degustazione: 18 - 20°C. Si raccomanda di assaporare il vino nel pieno delle sue caratteristiche, stappando la bottiglia qualche ora prima.

