

ROSSO



Veneto IGT



Classificazione: Rosso Veneto IGT

Provenienza: Motta di Livenza

Uve: Raboso passito, Cabernet, Merlot

Sistema di allevamento: cordone libero

Vendemmia: manuale

Vinificazione: macerazione in tonneau aperti, follatura manuale, fermentazione

Maturazione: barrique (36 mesi) e bottiglia

Gradazione alcolica: 14,5 % vol.

Vista: rubino intenso impenetrabile

Olfatto: confettura di frutti rossi e prugne secche, legno tostato e pepe bianco

Gusto: di corpo, ma ben bilanciato e armonico. Morbido e dalla lunga persistenza.

Abbinamenti: selvaggina da piuma e da pelo cucinata in umido. Da provare con formaggi a lunga stagionatura come il Castelmagno DOP.

Formati disponibili



0,75 l

1,5 l

3 l

5 l