

# 2/5 RISVEGLIO

Veneto Rosso IGT

Gli anni della conversione

## Classificazione - Rosso Veneto IGT

- Titolo alcolometrico: 14,5

## Uva e vigneto

- Uve: Merlot, Cabernet Sauvignon, Raboso passito
- Sistema di allevamento: Sylvoz
- Vendemmia: manuale

## Vinificazione e affinamento

**Vinificazione:** macerazione in tonneaux, follatura manuale e fermentazione

**Maturazione:** barrique separate (36 mesi), blend e bottiglia



Colore rubino intenso impenetrabile. All'olfatto è intenso con confettura di frutti rossi e prugne secche, legno tostato e pepe bianco. In bocca è un vino di corpo, ma ben bilanciato e armonico. Morbido e dalla lunga persistenza.



Ottimo abbinato a 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