



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Vitigno:

Cabernet Sauvignon, Barbera e Merlot

Vinificazione:

In rosso, con macerazione e con fermentazione a temperatura controllata

Grado alcolico:

13° Vol

Metodo:

6 mesi in acciaio, 6 mesi in bottiglia

Luogo di produzione:

Vigneto Castellaro ad altitudine dai 180-250slm



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:

Rosso rubino

Profumo:

Ciliegia in confettura e cacao

Temperature di servizio:

dai 10 ai 16 gradi

Abbinamento:

Arrosti, carne alla griglia, cotechino e bolliti

