

MENEGOTTI



CABERNET SAUVIGNON

VIGNETO "LE BUGNE"

VITIGNO:

CABERNET SAUVIGNON 100%

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:

IN ACCIAIO 12 MESI, AFFINAMENTO
2 MESI IN BOTTIGLIA.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:

COLORE ROSSO INTENSO CON
PROFUMI CARATTERISTICI SPEZIATI.
SAPORE PIENO, DI CORPO ARMONICO
E DI LUNGA PERSISTENZA.

ABBINAMENTI:

CARNI ROSSE ARROSTO E ALLA
GRIGLIA, CACCIAGIONE, FORMAGGI
DI MEDIA STAGIONATURA.

GRADO ALCOLICO MINIMO:

12,5% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C

DENOMINAZIONE:

ROSSO DEL VERONESE I.G.T

