

MENEGOTTI



CABERNET SAUVIGNON

VINEYARD "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:

12,5% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C

DENOMINAZIONE:

ROSSO DEL VERONESE I.G.T.

