

MENEGOTTI



MEZZACOSTA

VITIGNO:

MERLOT 60%, CABERNET 40%

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:

IN ACCIAIO 6 MESI, 20% AFFINATO IN BARRIQUE, AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA 6 MESI.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:

COLORE ROSSO RUBINO INTENSO
CON PROFUMI FRUTTATI E 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:

13,0% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18 C°

DENOMINAZIONE:

ROSSO DEL VERONESE I.G.T.

