

MENEGOTTI



## MEZZACOSTA

**VITIGNO:**

MERLOT 60%, CABERNET 40%

**FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:**

AFFINATO IN BARRIQUE PER 18 MESI DI SECONDO PASSAGGIO, 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:**

13,0% VOL.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

18° C

**DENOMINAZIONE:**

ROSSO DEL VERONESE I.G.T.

