



MOSCAROSSA

CARMENERE MERLOT

VENETO INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



UVAGGIO:

CARMENERE, MERLOT.

AREA DI PRODUZIONE:

ZONA SUD DEI COLLI BERICI

TERRENO:

SCHELETRO CALCAREO RICCO DI FERRO.

VENDEMMIA:

A MANO IN 2 MOMENTI SEPARATI PER RISPETTARE LA CORRETTA MATURAZIONE DELLE 2 VARIETA'.

FERMENTAZIONE:

20 GIORNI CON CONTATTO DELLE BUCCE A 24/25 GRADI IN SERBATOI DI ACCIAIO.

AFFINAMENTO:

12 MESI IN ACCIAIO CON BATONNAGE SETTIMANALI.

COLORE:

ROSSO RUBINO INTENSO.

PROFUMO:

FORTE SENTORE DI FRUTTA ROSSA E SOTTOBOSCO ACCOMPAGNATO DA UNA BELLA SPEZIA.

SAPORE:

FRESCO, SAPIDO E AVVOLGENTE CON LUNGA PERSISTENZA.

GRADO ALCOLICO:

13° % VOL.

ABBINAMENTI:

APERITIVO, PRIMI PIATTI E RISOTTI, MA ANCHE CON SECONDI DI CARNE E FORMAGGI STAGIONATI

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

14° - 16° C.

FORMATO BOTTIGLIA:

750 ML .