

BAG IN BOX 10 LITRI VINO ROSSO

Classificazione:

vino rosso prodotto in Italia

Uvaggio:

Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 20%, Teroldego 15%, Lambrusco 15%

Zona di produzione:

fondovalle lungo l'asta dell'Adige da Avio fino a Rivoli Veronese e zona collinare di Valeggio sul Mincio

Vendemmia:

uve raccolte nell'ultima decade di settembre, sia manualmente che meccanicamente

Vinificazione:

classica vinificazione in rosso, con macerazione a freddo durante i primi giorni per favorire l'estrazione dei tannini morbidi e dolci dell'uva. Svinatura veloce e fermentazione in acciaio inox a temperatura di 22/24 gradi °C

Profilo sensoriale:

colore rosso rubino intensamente violaceo; profumo franco, fruttato e gradevole. Al palato si presenta di buona struttura e morbidezza, che fanno sì che sia di gran beva

Abbinamenti:

vino di tutti i giorni che accompagna i pasti rendendoli ancor più appetitosi

Temperatura di servizio:

18-20 gradi °C

Bag in Box e contenuto:

per una buona conservazione del prodotto si consiglia di riporre il bag in box in un luogo fresco e asciutto. Contenuto 10 litri

Confezionamento:

in bag in box da 10 litri

