

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 Rivoli
Veronese e zona collinare di Valeggio sul Mincio.

Vendemmia:

Uve raccolte nell'ultima decade di settembre, vengono
raccolte sia manualmente che meccanicamente.

Vinificazione:

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

Profilo sensoriale:

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

Abbinamenti:

Vino di tutti i giorni, accompagna i pasti rendendoli
ancor più appetitosi.

Temperatura di servizio:

18-20 gradi

Bag in Box e contenuto:

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

Confezionamento:

in bag in box da 10 litri.

