

VINI DEL
TRENTINO ALTO ADIGE



VINI DEL TRENTINO ALTO ADIGE

VITIGNO	Vernatsch 95%, Lagrein 5%
ALCOOL	13%
ZONA VITIGNI	Cardano.
AFFINAMENTO	Fermentazione malolattica con affinamento in botti barrique di rovere francese (secondo e terzo passaggio) fino ad aprile.
COLORE	Rosso rubino chiaro con riflessi viola chiaro.
NASO	Chiara percezione dell'amarena e un sottile profumo di ribes rosso. A prima vista, al naso appare un legno leggermente affumicato che si incastra immediatamente in note di moka e cioccolato fondente.
PALATO	Il tannino ricorda al palato un cioccolato fondente al 70%, alla bevuta si presenta una filigrana che riempie la bocca, persistenza di lunga durata e morbida nel finale.
ABBINAMENTI	Il vino si accompagna molto bene ai piatti a base di speck e carne salada, si consiglia anche in abbinamento a piatti di selvaggina, primi piatti estivi e formaggi a pasta dura.

