

ROSSOBASTARDO

Umbria Rosso I.G.T.



Vitigni:

- Sangiovese
- Merlot
- Cabernet
- Vitigno autoctono umbro

Affinamento:

Acciaio, Legno e Vetro per 3 anni

Longevità del vino:

8-10 anni

Gradazione alcolica:

13,5 % Vol.

Temperatura di servizio:

16-18°

Vista:

Rosso rubino con riflessi violacei consistente

Olfatto:

Vinificato dopo un deciso appassimento del vitigno autoctono, dona al vino note di mora e pepe nero molto intense, confetture di frutti di bosco e note vegetali rendono il bouquet ampio.

Gusto:

morbidezza formidabile, adeguata freschezza e sapidità che ben incarnano il territorio, rendono il vino equilibrato e armonico. Persistente, il gusto è pienamente corrispondente al naso.

Abbinamenti:

Carni rosse e formaggi semistagionati

Prezzi:

Bottiglia:	12,00 euro
Cartone 6 bott.:	65,00 euro
Magnum 1,5lt:	28,50 euro