

(Copy)



Sorry, this entry is only available in Italian. For the sake of viewer convenience, the content is shown below in the alternative language. You may click the link to switch the active language.

DESCRIZIONE

Produttore: Carlo Alberto Negri

Area di produzione: Mezzane di Sotto (VR)

Vitigno: Corvina 55%, Corvinone 40%, Rondinella 5%

Gradazione alcolica: 17%

Affinamento: 36 mesi in tonneaux francesi, 6 mesi in bottiglia

NOTE DEGUSTATIVE

Caratteristiche organolettiche: Di colore rosso granato profondo con riflessi aranciati, è un vino classico e misurato, che punta alla freschezza e all'equilibrio più che alla potenza. Al naso emergono frutta rossa matura e in confettura, sottili accenni speziati e di cacao, con finale di fico e cannella. Al palato è caldo, tannico, avvolgente, dal sorso elegante e dal finale fresco

Temperatura di servizio: 18 - 20°C

ABBINAMENTI

Si consiglia: Primi e secondi sapidi e strutturati a base di carne come brasati, arrosti, pasta ripena o al forno, selvaggina, formaggi stagionati ed erborinati. Vino da meditazione

