

Vini Rossi

ARDENTE

LINEA TENUTA MARIA ROSA
VINO ROSSO FRIZZANTE DA TAVOLA
ZONA DI PRODUZIONE

Le colline della zona classica dell'Oltrepò Pavese.

VITIGNO

Questo vino è ottenuto dalla vinificazione congiunta di uve Croatina e Barbera.

CARATTERISTICHE

Il colore è rosso rubino ed il sapore è secco e delicato.

ABBINAMENTI

Si accompagna a qualsiasi tipo di salume, formaggi giovani e carni lessate.

TEMPERATURA

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 1-12°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11.0 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

BARBERA FERMO

LINEA TENUTA GAZZOTTI
VINO ROSSO FERMO DOC e DOP

Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Le colline della zona classica dell'Oltrepò Pavese.

VITIGNO

Questo vino è ottenuto dalla vinificazione tradizionale di sole uve Barbera perfettamente sane ed

altamente selezionate nelle colline dove si lavora ancora la vite con cuore e passione. I vitigni hanno una resa massima di 80/85 q.li per ettaro. La lavorazione avviene con una tradizionale

fermentazione sulle bucce, proseguendo con un affinamento di 12 mesi circa in botti di rovere e

poi di 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Il colore è rosso rubino intenso con riflessi violacei, mentre il sapore è intenso, speziato e caldo.

ABBINAMENTI

Questo vino si accompagna, in particolare, a piatti importanti ed a carni rosse.

TEMPERATURA

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 18-20°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.5 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

BARBERA FRIZZANTE

LINEA TENUTA GAZZOTTI

VINO ROSSO FRIZZANTE DOC e DOP

Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Le colline della zona classica dell'Oltrepò Pavese.

VITIGNO

Allo scopo di esaltare tutte le caratteristiche del vitigno, questo vino è vinificato con le tecniche più aggiornate ma nel pieno rispetto della migliore tradizione.

CARATTERISTICHE

Il colore è rosso rubino intenso ed il profumo, ben pronunciato, è vinoso con sentori di ciliegia selvatica e di garofano e con lievi ricordi speziati. Il sapore è asciutto, pulito, sapido e nervoso, con un netto fondo di frutti rossi piacevolmente asprigni.

ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto, si accompagna, in particolare, a primi piatti saporosi, carni bianche e formaggi.

TEMPERATURA

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 18°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.0 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

BARBERA O.P.

LINEA TENUTA MARIA ROSA

VINO ROSSO FRIZZANTE OLTREPO' PAVESE DOC e DOP

Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Le colline della zona classica dell'Oltrepò Pavese.

VITIGNO

Questo vino è ottenuto con moderne metodologie di vinificazione ma nel pieno rispetto della migliore tradizione allo scopo di esaltare tutte le caratteristiche del vitigno.

CARATTERISTICHE

Il colore è rosso rubino. Il profumo, ben pronunciato, è vinoso, con sentori di ciliegia selvatica e di garofano e con lievi ricordi speziati. Il sapore è asciutto, pulito, sapido e nervoso, con un netto fondo di frutti rossi piacevolmente asprigni.

ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto, si accompagna, in particolare a primi piatti saporosi, carni bianche e formaggi.

TEMPERATURA

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 18°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.0 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

BARBERA PROV. PV

LINEA TENUTA GAZZOTTI

VINO ROSSO FRIZZANTE PROV. DI PAVIA IGT e IGP

Indicazione Geografica Tipica e Indicazione Geografica Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Le colline della zona classica dell'Oltrepò Pavese.

VITIGNO

Questo vino è ottenuto da un'accurata selezione di uve Barbera.

CARATTERISTICHE

Il colore è rosso rubino intenso con riflessi violacei. All'olfatto è vigoroso, fruttato e dimostra vivacità e freschezza inaspettate. Il gusto è deciso e con piacevoli note tanniche.

ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto, si accompagna, in particolare, a salumi e bolliti.

TEMPERATURA

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 16-18°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11.5 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

BONARDA

LINEA LA CASOTTA

VINO ROSSO FRIZZANTE PIACENTINO DOC e DOP

Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Le colline dei Comuni di Ziano Piacentino (PC).

VITIGNO

La fermentazione è tradizionale sulle bucce e la rifermentazione avviene in autoclave per circa 30-35 giorni.

CARATTERISTICHE

E' un vino vivace dal profumo netto e intensamente fruttato, con note inconfondibili di ribes e mora. Al gusto si presenta asciutto, lievemente tannico, corposo e al tempo stesso beverino, scivola morbido sul palato gioioso e severo insieme.

ABBINAMENTI

E' giustamente considerato il vino per eccellenza per i famosi Pisarei e Fasò.

TEMPERATURA

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 16-18°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.0 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

BONARDA DOLCE

LINEA TENUTA GAZZOTTI

VINO ROSSO DOLCE FRIZZANTE DOC e DOP

Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Le colline della zona classica dell'Oltrepò Pavese, terra ideale per la produzione di questo vino.

VITIGNO

Presente in tutto l'Oltrepò Pavese al pari del Barbera, il vitigno Croatina (da cui deriva il vino Bonarda), rappresenta, in assoluto, la tradizione locale. Il Bonarda può essere considerato il prodotto simbolo della zona. La sua lavorazione avviene in modo tradizionale sulle bucce con parziale esaurimento degli zuccheri naturalmente presenti nell'uva.

CARATTERISTICHE

Di colore rosso porpora intenso, ha un sapore dolce, intenso, vinoso e frizzante. Il profumo è gradevolmente connotato da sentori di marasca, inoltre è leggermente tannico e di buona persistenza.

ABBINAMENTI

Per la sua dolcezza, lo si apprezza accostato a prodotti di pasticceria da forno.

TEMPERATURA

Per gustarlo al meglio, va servito fresco alla temperatura di 12-14°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 8.0 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

BONARDA FERMO

LINEA TENUTA GAZZOTTI

VINO ROSSO FERMO DOC e DOP

Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Le colline della zona classica dell'Oltrepò Pavese, terra ideale per la produzione di questo vino.

VITIGNO

Presente in tutto l'Oltrepò Pavese al pari del Barbera, il vitigno Croatina (da cui deriva il vino Bonarda), rappresenta, in assoluto, la tradizione locale. Il Bonarda può essere considerato il prodotto simbolo della zona. La fermentazione viene fatta, in modo tradizionale sulle bucce e, successivamente, vi è la presa di spuma in autoclave per circa 30 giorni. La selezione dei vigneti per esposizione a bassa resa e la lenta vinificazione producono un vino molto fruttato, persistente all'olfatto, tannico e fresco.

CARATTERISTICHE

Di colore rosso rubino intenso, con riflessi purpurei è un vino caratterizzato da una spuma con sfumature violacee. Il sapore è secco, morbido e corposo ed il profumo è etereo e persistente.

ABBINAMENTI

Per la sua elegante armonia, lo si apprezza accostato ad ogni raffinata elaborazione gastronomica ed in particolare a primi piatti con sughi di carne e di funghi, pappardelle con sugo di lepre, risotto alla Lomellina, agnolotti con sugo di brasato, piatti con sughi leggermente oliati, fagiano alla crema, bocconcini di vitello al sedano, formaggi di buona stagionatura, salumi e carni rosse o aromatizzate. E' il re sulle grigliate di carni miste.

TEMPERATURA

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 16-18°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.5 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

BONARDA FRIZZANTE

LINEA TENUTA GAZZOTTI

VINO ROSSO FRIZZANTE DOC e DOP

Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Le colline della zona classica dell'Oltrepò Pavese, terra ideale per la produzione di questo vino.

VITIGNO

Presente in tutto l'Oltrepò Pavese al pari del Barbera, il vitigno Croatina (da cui deriva il vino Bonarda), rappresenta, in assoluto, la tradizione locale. Il Bonarda può essere considerato il prodotto simbolo della zona. La fermentazione viene fatta, in modo tradizionale, sulle bucce e, successivamente, vi è la presa di spuma in autoclave per circa 30 giorni. La selezione dei vigneti per esposizione a bassa resa e la lenta vinificazione producono un vino frizzante, molto fruttato, persistente all'olfatto, tannico e fresco.

CARATTERISTICHE

Di colore rosso rubino intenso, con riflessi purpurei è un vino caratterizzato da una spuma con sfumature violacee. Il sapore è secco, morbido e frizzante ed il profumo è estremamente persistente.

ABBINAMENTI

Per la sua elegante armonia, lo si apprezza accostato ad ogni raffinata elaborazione gastronomica ed in particolare a primi piatti con sughi di carne e di funghi, pappardelle con sugo di lepre, risotto alla Lomellina, agnolotti con sugo di brasato, piatti con sughi leggermente oliati, fagiano alla crema, bocconcini di vitello al sedano, formaggi di buona stagionatura, salumi e carni rosse o aromatizzate. E' il re sulle grigliate di carni miste.

TEMPERATURA

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 16-18°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.5 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

BONARDA O.P.

LINEA TENUTA MARIA ROSA

VINO ROSSO FRIZZANTE OLTREPO' PAVESE DOC e DOP

Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Le colline della zona classica dell'Oltrepò Pavese.

VITIGNO

Presente in tutto l'Oltrepò Pavese, al pari del Barbera, il vitigno Croatina (da cui deriva il vino Bonarda) rappresenta in assoluto la tradizione locale. Il Bonarda può essere considerato il prodotto simbolo della zona. La fermentazione viene fatta in modo tradizionale sulle bucce e successivamente vi è la presa di spuma in autoclave per circa 30 giorni. La selezione dei vigneti per esposizione a bassa resa e la vinificazione lenta producono un vino frizzante, molto fruttato, persistente all'olfatto, tannico ed estremamente fresco.

CARATTERISTICHE

Di colore rosso rubino intenso con riflessi purpurei è un vino brioso con una spuma dai riverberi violacei. Il sapore è secco, morbido e frizzante.

ABBINAMENTI

Questo vino lo si apprezza accostato ad ogni raffinata elaborazione gastronomica ed in particolare a primi piatti con sughi di carne e di funghi, pappardelle con sugo di lepre, risotto alla Lomellina, agnolotti con sugo di brasato, piatti con sughi leggermente oleosi, fagiano alla crema, bocconcini di vitello al sedano, formaggi di buona stagionatura, salumi e carni rosse o aromatizzate.

TEMPERATURA

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 16-18°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.0 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

BUGAGNA

LINEA HO. RE. CA.

VINO BONARDA ROSSO FRIZZANTE DOC e DOP

Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Le colline della zona classica dell'Oltrepò Pavese, terra ideale per la produzione di questo vino.

VITIGNO

Presente in tutto l'Oltrepò Pavese al pari del Barbera, il vitigno Croatina (da cui deriva il vino Bonarda), rappresenta, in assoluto, la tradizione locale. Il Bonarda può essere considerato il prodotto simbolo della zona. La fermentazione viene fatta, in modo tradizionale, sulle bucce e, successivamente, vi è la presa di spuma in autoclave per circa 30 giorni. La selezione dei vigneti per esposizione a bassa resa e la lenta vinificazione producono un vino frizzante, molto fruttato, persistente all'olfatto, tannico e fresco.

CARATTERISTICHE

Di colore rosso rubino intenso con riflessi purpurei è un vino brioso con una spuma dai riflessi violacei. Il sapore è secco, morbido e frizzante.

ABBINAMENTI

Lo si apprezza accostato ad ogni raffinata elaborazione gastronomica ed in particolare a primi piatti con sughi di carne e di funghi, pappardelle con sugo di lepre, risotto alla Lomellina, agnolotti con sugo di brasato, piatti con sughi leggermente oliati, fagiano alla crema, bocconcini di vitello al sedano, formaggi di buona stagionatura, salumi e carni rosse o aromatizzate. E' il re sulle grigliate di carni miste.

TEMPERATURA

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 16-18°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.0 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

DISPONIBILE ANCHE NELLA VERSIONE DA ½ LITRO

BOTTIGLIE PER CARTONE: 24

BUTTAFUOCO

LINEA LA CASOTTA

VINO ROSSO FRIZZANTE DOC e DOP

Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Il microambiente di produzione è circoscritto a pochi comuni dell'Oltrepò Pavese.

VITIGNO

Questo vino è ottenuto dalla vinificazione congiunta di uve Barbera, Croatina, Uva Rara, Ughetta e Pinot Nero, vendemmiate nelle migliori zone collinari dell'Oltrepò Pavese. La denominazione tradizionale e caratteristica del Buttafuoco deriva dal suo colore rosso, particolarmente acceso, quasi fosse una fiamma, da qui la derivazione dialettale: Buta me-l-feug (butta come il fuoco).

CARATTERISTICHE

Il colore si presenta rosso molto vivace ed il profumo è vinoso, intenso e persistente. Il sapore è asciutto, corposo e vellutato.

ABBINAMENTI

E' un vino che esprime il meglio di sé se gustato con carni rosse e in compagnia di ravioli, cacciagione, bracioline di maiale alle olive e lepre in civet, fagiano e pernice. Ottimo anche con i salumi cotti.

TEMPERATURA

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 18-20°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.0 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

CABERNET SAUVIGNON

LINEA TENUTA GAZZOTTI

VINO ROSSO FERMO DOC e DOP

Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Le colline dell'Oltrepò Pavese.

VITIGNO

Questo vitigno, simbolo dell'enologia mondiale, sta ottenendo, anche nella zona dell'Oltrepò Pavese, lo spazio che gli compete. I vini ottenuti dalle uve omonime si evidenziano per i caratteri complessivi e per la potenziale longevità.

CARATTERISTICHE

Alla vista si presenta limpido e di colore rubino acceso con riflessi violacei. All'olfatto è fine, penetrante, netto, intenso, vinoso con leggeri sentori di confettura e fiori appassiti. Al gusto è dolce e carezzevole con buon corpo, morbido ed equilibrato.

ABBINAMENTI

Va gustato con piatti di carne speziati, selvaggina e formaggi leggermente stagionati oppure dolci in abbinamento a basi di marmellate.

TEMPERATURA

Per gustarne al meglio il sapore va servito alla temperatura di 12°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.0 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

CROATINA

LINEA TENUTA GAZZOTTI

VINO ROSSO FRIZZANTE PROV. DI PAVIA IGT e IGP

Indicazione Geografica Tipica e Indicazione Geografica Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Le colline della zona classica dell'Oltrepò Pavese.

VITIGNO

Questo vino è ottenuto da un'accurata selezione di uva Croatina, la stessa da cui deriva il più famoso Bonarda.

CARATTERISTICHE

E' un vino di colore rosso rubino intenso e dal profumo vinoso. Il sapore è morbido, pieno e consistente, con sentore di mandorle amare.

ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto, si accompagna, in particolare, ad arrostiti, cacciagione e stufati.

TEMPERATURA

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 18°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.0 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

GUTTURNIO

LINEA LA CASOTTA

VINO ROSSO FRIZZANTE PIACENTINO DOC e DOP

Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Le colline della zona classica del piacentino.

VITIGNO

Questo è un vino la cui produzione è consentita nella sola provincia di Piacenza ed è ottenuto da vitigni Croatina e Barbera. E' il capostipite dei vini rossi piacentini.

CARATTERISTICHE

E' di colore rosso rubino brillante di varia intensità. Il profumo è vinoso e caratteristico.

Al gusto si presenta secco, fresco ed abboccato.

ABBINAMENTI

Si accompagna ai taglieri di salumi e formaggi. Eccellente è l'abbinamento con la coppa arrostito piacentina.

TEMPERATURA

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 18-20°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.0 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

GUTTURNIO FERMO

LINEA TENUTA GAZZOTTI

VINO ROSSO FERMO DOC e DOP

Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Le colline della zona classica del piacentino.

VITIGNO

Questo vino è ottenuto dalla vinificazione congiunta delle uve Barbera (55%) e Croatina (45%).

La lavorazione avviene in modo tradizionale sulle bucce e, successivamente, viene affinato in vasca per tre mesi. La bassa resa per ettaro e la selezione delle uve permettono di ottenere un vino corposo ed emozionale ricco di profumi e di piaceri.

CARATTERISTICHE

Il colore è rosso rubino intenso ed il profumo è vinoso, etereo, fruttato e floreale, mentre il sapore è asciutto e vellutato.

ABBINAMENTI

Si accompagna a tutta la cucina tradizionale piacentina, a primi piatti ricchi, a carni arrosto, brasati e cacciagione.

TEMPERATURA

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 16-18°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.5 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

LO SCEICCO ROSSO - SYRAH

LINEA TENUTA GAZZOTTI

VINO ROSSO FERMO IGT e IGP

Indicazione Geografica Tipica e Indicazione Geografica Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Le colline dell'Oltrepò Pavese.

VITIGNO

Lo Syrah è un vitigno a bacca rossa dalle origine controverse, alcuni infatti ritengono che la sua provenienza sia l'Iran mentre altri pensano che le sue radici storiche siano legate al territorio di Siracusa dal quale si è poi disperso per poi essere reintrodotta in Italia dalla Francia.

CARATTERISTICHE

È un vino dal colore rosso rubino dalle sfumature violacee. Il profumo è intenso e fruttato con sentori di piccoli frutti neri e spezie, tra le quali appare evidente il pepe nero. In bocca presenta una buona struttura ed una persistenza considerevole. Il gusto è morbido, abbastanza fresco e mediamente tannico.

ABBINAMENTI

Questo vino è ottimo con piatti di carne di sostanza, arrostiti e salumi.

TEMPERATURA

Per apprezzarne al meglio le qualità, questo vino va servito alla temperatura di 18-20°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 15.0 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

NIBI'

LINEA HO. RE. CA.

VINO BARBERA ROSSO FRIZZANTE DOC e DOP

Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Le colline della zona classica dell'Oltrepò Pavese.

VITIGNO

Allo scopo di esaltare tutte le caratteristiche del vitigno, questo vino è ottenuto con le tecniche più aggiornate di vinificazione ma nel pieno rispetto della migliore tradizione.

CARATTERISTICHE

Il colore è rosso rubino intenso ed il profumo, ben pronunciato, è vinoso con sentori di ciliegia selvatica e di garofano e con lievi ricordi speziati. Il sapore è asciutto, pulito, sapido e nervoso, con un netto fondo di frutti rossi piacevolmente asprigni.

ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto, si accompagna, in particolare, a primi piatti saporosi, carni bianche e formaggi.

TEMPERATURA

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 18°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.0 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

PINOT NERO VINIFICATO ROSSO

LINEA TENUTA GAZZOTTI

VINO ROSSO FERMO IGT e IGP

Indicazione Geografica Tipica e Indicazione Geografica Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Le colline della zona classica dell'Oltrepò Pavese.

VITIGNO

Questo vino è ottenuto dalla vinificazione in rosso dell'uva Pinot Nero. La lavorazione è realizzata in modo tradizionale con la fermentazione sulle bucce e con una lunga macerazione a temperatura controllata. Dopo i travasi tradizionali, il vino viene posto a maturare in recipienti di legno per circa 5 mesi.

CARATTERISTICHE

E' di colore rosso rubino intenso con sfumature amaranto. Ha un profumo di grande eleganza, deciso e netto con chiari sentori di fiori secchi, di sottobosco, di legno e di spezie. Al palato mostra grande equilibrio e lunga persistenza.

ABBINAMENTI

Questo vino si accompagna, in particolare a formaggi invecchiati, selvaggina e pasta

ripiena.

TEMPERATURA

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 18-20°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14.5 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

SANGUE DI GIUDA

LINEA TENUTA GAZZOTTI

VINO ROSSO DOLCE FRIZZANTE DOC e DOP

Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Il microambiente di produzione è circoscritto a pochi comuni dell'Oltrepò Pavese.

VITIGNO

IL Sangue di Giuda è uno dei vini più caratteristici della zona. Può essere prodotto solo in una microzona dell'Oltrepò Pavese, dove il suolo argilloso e calcareo gli conferisce particolari caratteristiche organolettiche. La qualità che ne deriva è ottima, ricca di fragranti e intensi profumi oltreché deliziosi sapori fruttati piacevolmente dolci.

CARATTERISTICHE

Di colore rosso rubino con marcate lance violacee, questo vino, all'olfatto, si presenta intenso, fragrante, vinoso e fruttato. Al gusto è gradevolmente dolce, carezzevole e di lunga persistenza.

ABBINAMENTI

E' un vino che esprime il meglio di sé se gustato con dolci e dessert, quali, ad esempio: crostate, paste sfoglie e dolci al cucchiaio.

TEMPERATURA

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 12°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 8.5 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12