



TRILLO DI BACCO ROSSO

ROSSO DI TOSCANA

Indicazione Geografica Tipica

UVAGGIO: Cabernet Sauvignon

VINIFICAZIONE: La bassa resa, l'accurata selezione dei grappoli d'uva e la fermentazione effettuata con una prolungata macerazione delle vinacce, 12 - 15 giorni e la fermentazione malolattica condotta in barrique rendono il "Trillo di Bacco rosso" un vino di grande stoffa, caratterizzato da un profumo intenso e persistente, fine e schietto. Si possono percepire profumi di frutti di bacca rossa, erba appena tagliata. Al palato è caldo, leggermente acido, di corpo, morbido, secco e giustamente tannico. Nel complesso è decisamente equilibrato.

ABBINAMENTI: Si abbina bene ai secondi piatti a base di carne rossa, pollame e selvaggina.

GRAD. ALCOLICA: 13% - 14% vol.

TEMP. DI SERVIZIO: 16 - 18°C.

CONFEZIONE: Scatola 6 bottiglie disposte orizzontalmente - Custodia in legno per bottiglia magnum.

