

Rosso - Della Casa



Regione. Veneto.



Uve. Corvina, Merlot e altre uve venete, raccolte a mano da vocati vigneti del Veneto.



Vinificazione. Pigiatura soffice e fermentazione con breve macerazione a temperatura controllata.



Note gustative. Colore rosso rubino carico. Profumo fresco, vinoso, etereo e fruttato. Sapore asciutto, armonico, giovane, con fondo lievemente amarognolo. Elegante vino rosso secco, per ogni giorno.



Analisi. Alcol 12% Vol; Acidità totale 5,7 g/l; Residuo zuccherino 6 g/l.



Gastronomia. Ideale con piatti di pasta, pizza, carni, formaggi e piatti leggeri. Da bersi giovane. Si consiglia di servire a 16-17°C.



Bottiglia. "Bordolese" da 500 ml (in cartone da 12 bt); 750 ml (in cartone da 12 bt); 1L (in cartone da 6 bt); 1,5 L (in cartone da 6 bt); 2 L (in cartone da 6 bt).

