

GAÌO



DENOMINAZIONE:

IGT-INDICAZIONE GEOGRAFICA DELLA SVIZZERA ITALIANA

VITIGNO:

MERLOT

ZONA DI PROVENIENZA:

COLDRERIO

VINIFICAZIONE:

VINIFICAZIONE TRADIZIONALE, MACERAZIONE 8-9 GIORNI E AFFINAMENTO IN BOTTI DI ACCIAIO INOX

GRADAZIONE ALCOLICA:

12.5% VOL.

COLORE:

ROSSO RUBINO CON RIFLESSI PORPORA

PROFUMO:

INTENSO, FRUTTATO, SENTORI DI FRAGOLE E MARASCHE.

SAPORE:

VINO FRESCO, INTENSO ED EQUILIBRATO.

INVECCHIAMENTO:

5-7 ANNI

ABBINAMENTI:

PRIMI PIATTI, GRIGLIATE DI CARNE

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

14°C – 16°