



Paolo Basso wine

PRODUZIONE E SELEZIONE DI VINI DI QUALITÀ

PRODUCTION ET SÉLECTION DE VINS FINS

PRODUKTION UND SELEKTION EDLER WEINE



Paolo Basso

INTEGOLO

Produttore

Sada

Denominazione

IGT

Varietà d'uva

60% Cabernet Sauvignon, 40% Montepulciano

Vigneti

proveniente da vigne di oltre 35 anni di età

Vinificazione

3 mesi in tini d'acciaio - 3 mesi in bottiglia

Note di degustazione

Integolo è un vino piacevole che attrae per il suo stile leggero ed immediato. I due vitigni che lo compongono gli portano un bel fruttato di mirtillo e di more, con un tocco speziato intrigante. Ha un corpo leggero e delicato, con uno stile slanciato ed i tannini morbidi. È un vino con una grande facilità d'approccio per il consumo quotidiano.

Abbinamento vino e cibo

accompagna la cucina casalinga con primi ai sughi di carne, il pollo arrosto, il coniglio al forno e le carni bianche in generale.

Temperatura di servizio

14-16°C