

BRENTINO

MERLOT CABERNET SAUVIGNON



Collocazione
del vigneto: i migliori vigneti della zona
DOC Breganze

Giacitura
e tipo terreno: colline vulcaniche e tufacee

Varietà di uva: 55% Merlot
45% Cabernet sauvignon

Cure nella
preparazione: vendemmia a scelta naturale
dei grappoli, fermentazione
in vasche di acciaio

Affinamento: metà del vino in vasche di acciaio
per un anno e l'altra metà
in barrique di rovere francese
per un anno

Agli occhi: colore rosso intenso

Al naso: profumo ampio e fruttato con lievi
sentori di legno dovuti alla sosta
in barrique

In bocca: asciutto e di buon corpo, equilibrato
e di carattere; la persistenza è buona.

Si abbina a primi piatti con sughi
di selvaggina, arrosti e grigliate
di carne rossa.