



“BOLERO”

Garda - Denominazione di Origine Controllata

“UN VINO ELEGANTE CON UNA RICCA
STRUTTURA E CORPO”



AREA DI PRODUZIONE

I vigneti si trovano nella zona collinare di Monzambano, a sud del Lago di Garda

VITIGNO

100% Cabernet

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La vendemmia inizia la prima settimana di ottobre. Dopo una leggera pressatura il mosto è posto a macerazione per 10/14 giorni a temperatura controllata così da esaltare l'aroma di frutti maturi. Dopo la fermentazione in acciaio il vino invecchia un anno in tonneaux.

COLORE ●

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso scuro. Al naso risulta secco, con note di prugna, ciliegia, spezie e cuoio. La frutta matura si bilancia con l'acidità e il tannino delicato. Un vino elegante con una ricca struttura e corpo.

ALCHOOL 14% 

IL CONSIGLIO

Azzardate con ampi bicchieri per ossigenare il vino e scoprire il ricco bouquet. Fantastico con la selvaggina e le carni rosse, stracotti e stufati.

