



TERRE DI VIRGILIO ROSSO

“UN GRANDE UVAGGIO, ELEGANTE,
VELLUTATO E MATURO”



AREA DI PRODUZIONE

Le uve di questo vino nascono a Monzambano, sulle colline a pochi km a sud del Lago di Garda.

VITIGNO

45% cabernet, 45% Merlot e 10% Corvina

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Dopo la vendemmia, prima settimana di ottobre, le uve vengono appassite a temperatura e umidità controllate. La macerazione di circa 10/12 giorni è seguita da leggera pressatura e fermentazione. Il vino invecchia due anni in tonneaux.

COLORE

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso intenso, ha note di spezie, cuoio e tabacco al naso. Al palato il vino risulta elegante, ricco e corposo, con un tannino rotondo, vellutato e maturo.

ALCOOL 14,5%



IL CONSIGLIO

Se non riuscite ad aprirlo un'ora prima del servizio, usate grandi bicchieri per ossigenarlo meglio. Ottimo per brasati e formaggi.

