



## VITIGNO

Singolo bacca rossa

## VIGNETO

Italia

380 m slm

Terreno franco sabbioso di origine morenica

pH 5,8

Esposizione S-SO

## CANTINA

Raccolta manuale delle uve in cassetta.

Pigia-diraspatura e avvio fermentazione in vasche d'acciaio.

## AFFINAMENTO

12 mesi sur lie in vasche d'acciaio, seguono 6 mesi minimo in bottiglia

## ORGANOLETTICA

### Occhio:

rosso rubino con riflessi violacei

### Naso:

frutto rosso, speziato, alcolico, balsamico

### Bocca:

fresco, complesso e rotondo. Frutto rosso persistente con rimandi al lampone. Lunghezza elevata e persistenza piacevole.

## ABBINAMENTO

Vino rosso tutto pasto di grande struttura.

Indicato per preparazioni a base di carne.

Avendo ancora una spiccata freschezza si abbina molto bene ai salumi e formaggi.

Anche per un bicchiere saltuario fuori pasto.

## T° SERVIZIO

16-18 °C

**13,5 % vol**

## Cavaglina - Vino Rosso

*... durante la salita la strada incontra degli ostacoli, ma da questi nascono le idee migliori.*

*Sulle terre affettive, a casa nostra ...*

