



Rosso del Barone

Vitigni: Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15%

Colore: rosso rubino carico con riflessi granati.

Profumo: vinoso, caratteristico, leggermente erbaceo.

Gusto: Asciutto, corposo, leggermente tannico.

Accostamento: il vino si abbina a carni rosse, agli arrosti, alla cacciagione e formaggi stagionati.

Gradazione: 13,5%

Caratteristiche: le uve di questa importante varietà internazionale vengono selezionate accuratamente durante la vendemmia, messe in piccole cassette di legno per circa 30/40 giorni dalla raccolta, poi pigiate e lasciate fermentare a contatto con le bucce per un periodo abbastanza lungo, tale da permettere l'estrazione di colori e profumi caratteristici. Dopo la spinatura la fermentazione viene ultimata in piccole botti di rovere. Prima della messa in commercio il vino rimane per 7/8 mesi in affinamento in bottiglia.



18°-20° C