

I camponi



Descrizione organolettica: Il rosso rubino intenso, quasi granato, lascia presagire l'importanza di questo IGT. Il leggero appassimento dona sentori straordinari di lamponi ed amarene cotte, cacao e liquirizia, note che si riscontrano anche in bocca con un sapore lungo, persistente e molto gradevole. Infatti, nonostante l'elevata gradazione alcolica, questo vino si lascia bere con disinvoltura, donando piacevoli sensazioni di vellutata rotondità e maturità.

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

Longevità: Da 5 a 8 anni

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Secondi con arrostiti robusti, carne e selvaggina di piuma e pelo in qualsiasi forma, suggerito per formaggi stravecchi; si esalta in ampi bicchieri di cristallo.

SERVIZIO:

17° - 18° C.