



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Il Tagliere

Denominazione: Veronese Rosso IGT

Vitigni: Corvina, Rondinella e Cabernet Sauvignon

Tipologia terreno:

Vinificazione:

Affinamento: Acciaio

Colore:

Profumo:

Sapore:

Grado alcolico:

Temperatura di servizio:

Abbinamenti: Salumi e formaggi stagionati

Descrizione:

Ottenuto dalla vinificazione con macerazione lunga di uve raccolte nei migliori vigneti aziendali e lasciate leggermente appassire per qualche settimana.

Questa uva semi-appassita, per effetto della disidratazione, origina un vino corposo, morbido e vellutato.

Ottimo per accompagnare salumi e formaggi stagionati o semplicemente come vino da meditazione.

Servire a 18-20°C

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

