

Cantine dei Colli Tramonte

GIACOMO

Vino rosso invecchiato in barrique

UVAGGI:	50% Merlot - 50% Cabernet
AREA DI COLTIVAZIONE:	Colli Euganei, Padova, Veneto Area
ANNATA:	2013
VOLUME ALCOLICO:	14,50% vol
ZUCCHERI:	9 gr / lt
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16° - 18° C
INVECCHIAMENTO:	Dieci anni
FORMATO BOTTIGLIA (ML):	750

SENSAZIONI ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino intense con ombreggiature scure. Aroma di marasca con toni floreali di violetta. Armoniosamente secco, tannico con carattere determinato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Buon abbinamento con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Può benissimo essere degustato come "vino da meditazione".

GIACOMO

