

Rosso di Natale

<i>Denominazione</i>	Vino Rosso
<i>Uve</i>	100% Nebbiolo
<i>Località</i>	Naviglie (CN)
<i>Vinificazione</i>	Le uve dopo una vendemmia tardiva, vengono lasciate ulteriormente appassire per circa 15 gg.
<i>Affinamento</i>	10 anni in botte di legno
<i>Gradazione alcolica</i>	15% vol
<i>Formati disponibili</i>	75cl
<i>Note di degustazione</i>	Vino di gran corpo e di grande struttura
<i>Colore</i>	Rosso tendente al granato
<i>Conservare e consumare il vino</i>	Conservare la bottiglia in posizione orizzontale in luogo fresco e buio
<i>Temperatura di servizio</i>	18°C
<i>Abbinamenti</i>	Piatti a base di carni importanti, ottimo come vino da meditazione