



GRADIS'CIUTTA MONSVINI

Denominazione:

Vino Rosso

Origine:

Zali Breg (SLO), Calvario (ITA), Grdinca (ITA)

Suolo:

Ponca (marne e arenarie)

Altitudine:

120-220 mt. ca

Varietà:

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Rese medie:

6,5 t/ha

Vinificazione:

Pressatura soffice, 15-20 giorni macerazione.

Affinamento:

Barrique, 2 anni in bottiglia

Aspetto:

Rubino con note di carminio

Olfatto:

Cioccolato fondente, violette, the nero

Palate:

Struttura decisa, tannini delicate, frutti di bosco

Temperature di servizio:

15°C

