

COLLI DI CONEGLIANO DOCG ROSSO

È un vino caratterizzato dal colore rosso intenso con riflessi granati che unisce le caratteristiche principali di quattro vitigni (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Marzemino) sapientemente miscelati tra loro dando come risultato un'armonia nel gusto, morbidezza e austera tannicità che viene domata dalla seducente nota speziata dell'affinamento in botti in legno, mantenendo un fresco ed elegante retrogusto. Da abbinare a formaggi stagionati, carne rossa e selvaggina.

**INVECCHIAMENTO:
24 MESI IN BARRIQUE,
SUCCESSIVAMENTE IN ACCIAIO**

It is a wine characterized by a deep red color with garnet reflections that combine four different wine varieties (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc; merlot and Marzemino) skillfully blended to give harmony, smoothness and tannic balanced by the barrique, keeping a fresh and elegant aftertaste. To go with aged cheeses, red meats and game.

**AGEING:
24 MONTHS IN BARRIQUE,
THEN IN STEEL TANKS**

*Vitigno
Cabernet
Sauvignon
Cabernet franc
Merlot
Marzemino
Contenuto alcool
13,5% vol
Formato bottiglia
0,75l
Tappo in sughero
Cartone da 6 bottiglie stese*

Grape variety
Cabernet
Sauvignon
Cabernet franc
Merlot
Marzemino
Alcohol
13,5% vol
Bottle size
0,75 lt
Cork
6 flat laid
bottle case



COMMENDED

