



## ROSSO REÂL

**Uva:**

Tazzelenghe in prevalenza. Merlot e Cabernet Sauvignon in parti uguali.

**Vendemmia:**

Raccolta manuale delle uve da fine settembre a inizio ottobre.

**Vinificazione e affinamento:**

Maturazione per 12 mesi in barrique, 48 mesi in botte grande di rovere e affinamento di un anno in bottiglia.

**Colore:**

Rosso rubino profondo con riflessi violacei.

**Profumo:**

Il quadro olfattivo è tutto incentrato sulla freschezza dei toni fruttati, fragola, lamponi e more in confettura ai quali fanno seguito note floreali di ciclamino di montagna e rosa rossa sfumate da una dolce sensazione speziata di cannella.

**Note sensoriali:**

Fitta e avvolgente la trama tannica, si distende al palato in tutta la sua morbidezza, con una piacevole chiusura mentolata.

Si abbina a primi piatti elaborati a base di pasta e con carni rosse alla brace.

