

COSTADOLIO



Collocazione
del vigneto: le colline breganzesi

Giacitura
e tipo terreno: colline vulcaniche e tufacee

Varietà di uva: 100% Merlot

Cure nella
preparazione: vendemmia manuale,
pressatura e immediata separazione
di mosto e vinacce senza macerazione

Affinamento: in serbatoi di acciaio
per tre mesi

Agli occhi: petalo di fiore di pesco

Al naso: profumo intenso e fruttato
di litchi

In bocca: sapore pieno, di buona struttura
ed equilibrato con l'acidità

Si sposa perfettamente con
paste asciutte e risotti con sughi
rossi di carne e di pesce,
pesci grigliati e al forno.