Madoro

Varietà

50% Cabernet Sauvignon

50% Marzemina

Dettagli

Collocazione del vigneto:
le colline breganzesi

Giacitura e tipo terreno:
colline vulcaniche e tufacee

Cura nella preparazione:
appassimento delle uve in fruttaio per un mese e mezzo circa

Affinamento:
per sei mesi in barriques di secondo passaggio, in bottiglia per sei mesi

Zucchero residuo:
100 g/l

Note organolettiche

Rosso intenso con riflessi violacei

Dolce e pieno, di notevole struttura ma equilibrato, lunghissimo nel finale

Intenso, di frutti rossi, con note di mora, mirtillo e marasca

Ottimo con dolci secchi, ma anche con torte morbide a base di cioccolato amaro o con frutti di sotto bosco.
Da provare con formaggi stagionati o erborinati particolarmente saporiti