



BARCOLI IGT

Alto Mincio Rosso affinato in legno

Questo eccellente vino è ottenuto da uve Merlot, Cabernet Franc e Corvina accuratamente selezionate e lasciate appassire naturalmente per 60 giorni. Il vino ottenuto viene prima affinato in botti di rovere francese da 500 litri e successivamente in bottiglia. Grandioso vino dal colore rosso cupo, profumo fruttato, speziato, gusto pieno, molto armonico e piacevole. Ideale con piatti di carne alla brace, cacciagione, formaggi.

Grado alcolico: 14,50%

Temperatura di servizio: 18°C

Disponibile nelle versioni litri 0,75 – 1,5

This excellent wine is made from Merlot, Cabernet Franc and Corvina grapes which are carefully selected and left to wither on the vine for 60 days. This wine is refined first in wooden barrels of 500 liters and then bottled. A grand wine of a dark red colour with a harmonic bouquet. Refined delicate aged, aromatic taste characteristic of nobility.

Suitable with beef, roast, stewed meat, game.

Alcohol content: 14,50 %

Serve at a temperature of: 18°C

Available in 0,75 Liter - 1,5

Dieser exzellente Wein wird aus erlesenen Trauben gewonnen Merlot, Cabernet Franc, und Corvina; sie bleiben 60 Tage zum Trocknen an den Stöcken; anschliessend Ausbau in Barrique und Flöaschenabfüllung.

Dumpfes Rot, nach Früchten und Wald duftend und schmeckend.

Zu empfehlen zu dunklem Fleisch, Schmorbraten, Braten und Wild.

Alkoholgehalt: 14,50%

Serviertemperatur: 18°C

Erhältlich in 0,75 Liter - 1,5

