

BALASSO Garda Colli Mantovani Rosso

E' il tipico vino mantovano ottenuto dall'insieme di Merlot, Cabernet, Sangiovese.

E' un vino semplice dal colore rosso rubino tendente al cerasuolo con la maturazione, profumo vinoso, delicato, gradevole, molto elegante, sapore asciutto, armonico.

Adatto per carni rosse, salumi crudi, le minestre anche robuste, il pesce d'acqua dolce fritto e gli stufati.

Grado alcolico: 12,50%

Temperatura di servizio: 16-18°C

Balasso è una gemma, molto in uso nel Medioevo, di un colore rosso acceso tendente al violaceo, spesso confusa con il “rubino spinello” ma più calda e fascinosa, che il Principe cercava di accaparrarsi presso gli aurefici e merchadanti ov'essa giungeva. È ad esempio significativo rilevare come Ludovico Sforza, detto il Moro, portasse al collo, appeso ad una catena d'oro, un esemplare di balasso di notevoli dimensioni che, come accade anche nel nostro tempo con le pietre di straordinarie peculiarità le quali assumono un nome proprio, veniva chiamato “el spigolo”.

Typical Mantuan wine made from Merlot, Cabernet, and Sangiovese . A simple red wine tending to become a little rust in colour as it ripens a winery bouquet, delicate, pleasing to the palate, very elegant, dry, harmonic.

Suitable for beef, salamis and hams, soup, fresh water fish and roast.

Alcohol content: 12,50%

Serve at a temperature of: 16-18°C

Mantovanischer Wein aus der Merlot-, Cabernet-, und Sangiovese traube. Eine einfacher rubinroter Wein; delikater, eleganter Duft; trockener, harmonischer Geschmack.

Geeignet zu dunklem Fleisch, Würsten, deftigen Suppen, frittierten Süßwasserfischen und Schmorbraten.

Alkoholgehalt: 12,50%

Serviertemperatur: 16-18°C

