



## **Rosso del Ciano**

### **Vino da meditazione IGT Alto Mincio passito da uve stramature**

Questo grande vino è ottenuto da varie uve accuratamente selezionate e lasciate appassire sulla vite per 40/50 giorni. La sua grande personalità è accattivante al palato del degustatore. Colore rosso cupo, odore caratteristico di fruttato, speziato, di sottobosco e marasca.

Ideale per fine pasto e/o meditazione, formaggi dolce verde, gorgonzola.

Grado alcolico: 14%

Temperatura di servizio: 16°C

temperatura di cantina

Rosso del Ciano è un nome che si riallaccia al passato, quando nonno Luciano chiamato "CIANO" iniziò la sua vita di vignaiolo a produrre questo particolarissimo vino.

This fine wine is made from carefully selected local grapes left to dry up on the vine for 40/50 days.

Great personality for an appreciative taster.

Dark red colour, characteristic fruity bouquet, spicy, with hints of wild soft fruits and cherries.

Ideal for the end of a meal and/or after meal.

Suitable also for sweet blue cheeses or gorgonzola.

Alcohol content: 14%

Serve at a temperature of: 16°C

cellar temperature.

Diese Trockenbeerenauslese wird aus einer historischen, limitierten Traubensorte gewonnen, deren Ursprung weitgehendst unbekannt ist.

Seine grosse Persönlichkeit ist anfangs irritierend für den Gaumen.

Dumpfes Rot, nach Früchten und Wald duftend und schmeckend.

Am Ende der Mahlzeit, als Meditationswein, zu milden Käsen und Gorgonzola.

Alkoholgehalt: 14%

Servietemperatur: 16°C (Kellertemperatur)

