



Vino fermo

Rossocampion

Origine: Proviene dalle dolci colline di Collalto, territorio vocato anche alla coltivazione di varietà a bacca rossa

Metodo: fermentazione alcolica in vasca, maturazione in botte

alcohol: 13% vol

zuccheri: 0 g/L

caratteristiche: vino fermo, ottenuto dall'uvaggio di cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot e marzemino. Presenta delle piacevoli note di frutta rossa avvolte da una delicata nota vanigliata. In bocca esprime delicatezza e finezza, tipiche del territorio in cui nasce. Ottimo con carni rosse. Servire a 18°C

