



GAJARDO IGT

CLASSIFICAZIONE: Vino rosso I.G.T.

UVAGGIO: Corvina Veronese, Corvinone, Merlot

PRODUZIONE: Questo vino rappresenta l'incontro tra la tradizione e l'innovativa enologia internazionale. L'aggiunta di Merlot alle tipiche varietà di uva consente a questo blend di sviluppare il suo aroma fruttato.

CONTENUTO ALCOLICO TOTALE: 13,5%.

ACIDITA' TOTALE, IN ACIDO TARTARICO: 5,5 grammi per litro.

SHELF LIFE: Se il vino viene conservato correttamente può evolvere fino agli 8 anni.

COLORE: Rosso intenso con riflessi violacei.

AROMA: Spezia e sentori di prugna e ciliegia nera, con note di lampone.

GUSTO: L'aroma complesso varia dalla vaniglia alla spezia, fino ad arrivare alla frutta scura come mora e prugna.

SERVIZIO: Da servire preferibilmente tra 16-18 °C.

ABBINAMENTI: Carne rossa grigliata. Perfetto anche con formaggi stagionati dalla texture dura.