



# CAVALIERA



## Rosso Cavaliera



VINO ROSSO

**QUALIFICA:**

Vino Rosso Fermo

**VITIGNO UTILIZZATO:**

Malbo Gentile.

**SISTEMA DI PRODUZIONE:**

Uve provenienti da agricoltura biologica.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

Guyot.

**VINIFICAZIONE:** Lunga macerazione a temperatura controllata. Fermentazione in acciaio a basse temperature. Affinamento in bottiglia 36 mesi

**RACCOLTA:** Manuale.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12/15 °C

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Rosso intenso carico con sfumature granato. Sentori di viola, prugna, ribes nero, con note di cuoio. Sapido e pieno con tannini maturi con un finale speziato

**ABBINAMENTO:** Si sposa piacevolmente con selvaggina al forno ma anche carni di manzo e suino

**NOTE:**

- Lieviti Indigeni senza aggiunta di solforosa.
- Formati da 750 ml.
- Vino Biologico.

Cavaliera.it

Via Cavalliera, 1/b - 41014 Castelvetro di Modena (MO)

Tel: +39 059 799835 - Mail: info@cavaliera.it