

Borgo Canedo

'GIGLI'



BORG CANEDO • I GIGLI ROSSI

CABERNET SAUVIGNON I.G.T. VENEZIA GIULIA

PROVENIENZA Vigneti del Friuli-Venezia Giulia

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 100% Cabernet Sauvignon

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Doppio capovolto a 4100 viti/ha

VINIFICAZIONE Macerazione tradizionale per 6-7 giorni, a temperatura controllata a 27-28 °C. Affinamento in acciaio

MATURAZIONE In bottiglia

ALCOOL 13% vol.

CARATTERISTICHE TIPICHE Rosso dai bei riflessi violacei, al naso si presenta coi tipici e piacevoli profumi di ribes e di lamponi. Tannico e vivace al gusto, s'espande in un'onda avvolgente e morbida, finendo bello pieno e ben rotondo

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Di buona e gradevole tempera, è un rosso perfetto con le carni condite e speziate, arricchite d'ingoli generosi. Sa rivestire anche il ruolo d'ottimo accompagnatore dei formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO Va servito a 16-18 °C

CODICE EAN 8032869491691

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie

Borgo Canedo
'GIGLI'
CABERNET SAUVIGNON



Borgo Canedo "i Gigli" è un marchio di baccichettowines.it

Baccichetto Vittorino Società agricola semplice - Precenico - Italia

Tel. / Fax +39 0431 58209 | Whatsapp +39 342 144 0727 | info@borgocanedoigligli.it | borgocanedoigligli.it