



Due Querce Rosso

Ottenuto da un'attenta selezione di uve provenienti dal vigneto aziendale posto sulle colline della val Vezzeno. E' prodotto solo in annate di spiccata qualità.

- Tipologia** tranquillo
- Vitigni** 65% croatina; 35% barbera
- Colore** rosso rubino tenue che assume con l'invecchiamento eleganti riflessi granati
- Profumo** pulito e complesso con sentori di frutta matura e una leggera nota vanigliata
- Sapore** morbido, di corpo e discretamente lungo
- Metodo di lavorazione** vinificazione in rosso con macerazione che varia dai 10 ai 15 giorni in considerazione dell'annata. Affina per 12 mesi in tonneaux e barriques di primo e secondo passaggio.
- Gradazione alcolica** varia dai 12,5 ai 13,5 gradi
- Abbinamenti consigliati** particolarmente indicato ad arrostiti di carni bianche e rosse, prende risalto se abbinato a selvaggina e formaggi importanti
- Temperatura di servizio** 15 – 17 gradi C°. Gradisce una buona ossigenazione prima del consumo. Conservare la bottiglia coricata

Ph 3.35—RS 3.5 g/l—Total Acid 6 g/l—SO₂ 140 mg/l—Free SO₂ 48 mg/l

