

# DON LISANDER ROSSO



<b>Uvaggio</b>	groppello 60%, sangiovese 15%, barbera 20%, marzemino 5%
<b>Vinificazione</b>	classica in rosso con fermentazione a temperatura controllata e macerazione delle bucce a contatto con il mosto
<b>Affinamento</b>	in botte di rovere per 24 mesi e poi 12 mesi in bottiglia
<b>Gradazione</b>	13%
<b>Temperatura di servizio</b>	18° C
<b>Colore</b>	rosso brillante con riflessi rubino tendenti al granato con l'invecchiamento
<b>Profumo</b>	intenso con note che ricordano i frutti rossi
<b>Gusto</b>	pieno, rotondo, scorrevole e di grande spessore
<b>Abbinamento</b>	primi piatti asciutti, piatti di carne umidi, brasati e il classico spiedo bresciano