

IL BACIALE



Uvaggio	barbera 60%, merlot 10%, cabernet sauvignon 10%, cabernet franc 10%, pinot nero 10%
Vinificazione	pigiatura soffice che assicura maggiore integrità dell'acino ed evita le indesiderate note erbacee
Affinamento	in barrique selezionate in base alle diverse tipologie di vino per 12 mesi
Gradazione	15,5%
Temperatura di servizio	16/18° C
Colore	rosso rubino intenso
Profumo	note speziate e di more, con sfumature finali di prugne e cannella
Gusto	di media intensità e struttura, con un sorso caldo ed elegante
Abbinamento	affettati, salumi, pasta al sugo di carne, risotto ai funghi, carni bianche in umido e carne arrosto grigliata