



ALVIERO

2018

Vitigni Sangiovese 70% Cabernet S.15% Merlot 15%

Affinamento Il vino affina separatamente (sangiovese cabernet sauvignon e merlot) in barriques e tonneaux di I e II passaggio per 24 mesi; dopo questo periodo il vino viene assemblato e preparato per l'imbottigliamento. Dopo l'imbottigliamento il vino affina per almeno 12 mesi in vetro.

Colore Rosso intenso con riflessi granati

Olfatto Note di frutta matura, amarene visciole e ribes si uniscono e integrano a sentori di vaniglia e a delicate sensazioni di pepe nero e tabacco

Palato Palato ricco ed equilibrato; l'ingresso è morbido con tannini pieni, eleganti e setosi che invadono il palato, a loro volta sostenuti e completati da una piacevole freschezza che dona al vino lunghezza e persistenza gustativa

Abbinamenti Ideale l'abbinamento con carni rosse, selvaggina, cacciagione sughi rossi e formaggi stagionati