

SELVARECH

ZONA DI PRODUZIONE: FELTRE loc. Vignui – altitudine 580m/slm

UVAGGIO BLENDED: 60% Teroldego, 25% Gamaret,
15% Diloinoir

VENDEMMIA: manuale in cassetta con selezione
in vigna

AFFINAMENTO: acciaio

GRADO ALCOLICO: 12,5%

DESCRIZIONE DEL VINO: Profumo intenso, giovane,
fresco. Dominano i piccoli frutti rossi come lampone, ribes
e fragola. Di buona struttura con finale sapido ed asciutto,
persistente.

COLORE DEL VINO: rosso rubino

ABBINAMENTO: Ottimo con pasta e fagioli,
carni bianche, grigliate ed affettati

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

