TERRE DEI CASAI



CASAI ROSSO IGT VENETO

Un blend di carattere che racconta l'anima autentica della nostra terra.

Le uve, composte da **Cabernet Sauvignon e Refosco dal Peduncolo Rosso** in pari proporzione, sono messe in macerazione con le bucce per 10 giorni per estrarre tannini nobili e colore; il vino nuovo viene poi fatto decantare e affinare in **serbatoi di acciaio.**

Un vino da tutto pasto, che si presta bene ad accompagnare c**arni grigliate e formaggi di media stagionatura.**

Colore: rosso rubino brillante
Profumo: gradevolissimo per le note fruttate che richiamano la marasca e la prugna.
Sapore: persistente, morbido con gradevole finale leggermente amabile.

Vitigno
Cabernet Sauvignon e Refosco

Grado alcolico
12,5% vol

Servire a
18° C

*Formato disponibile in bordolese: cartoni da 6 bottiglie