



TEZZA

Caporal

Rosso Veneto I.G.T. Biologico

VITIGNI. Merlot.

ZONA DI PRODUZIONE. Veneto.

VINIFICAZIONE. Diraspatura e pigiatura delle uve, inoculo con lieviti selezionati.

FERMENTAZIONE. Con macerazione in vasche di acciaio. Rimontaggi e délestage giornalieri.

AFFINAMENTO. 12 mesi in acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE. Colore rubino con riflessi viola. Sentori di amarene, vaniglia, cioccolato e cannella. Equilibrato, caldo e giustamente tannico.

ABBINAMENTI. Carni bollite e ai ferri, formaggi.

PIATTO TIPICO CONSIGLIATO. Tagliere di formaggi Monte Veronese e Cimbro.

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE. 16°C.

