

CARLO CASETTA
Viticoltore in Montà



Denominazione	Vino rosso senza solfiti aggiunti - SAN
Vitigno	-
Annata	-
Gradazione alcolica	14% vol.
Acidità totale	5,8 g/L
Estratto non riduttore	29,5 g/l
Colore	Rosso rubino intenso con riflessi porpora
Profumo	A bicchiere fermo si avvertono note di frutta nera e caffè. Agitando il calice spiccano sentori di frutti rossi maturi, confettura di prugne, accompagnati da sfumature di vaniglia e chiodi di garofano
Gusto	In bocca è rotondo, pieno, con una moderata dolcezza; spiccano note di fragola e ribes al retro-olfatto. Il tannino è setoso e delicato
Abbinamenti	Si sposa bene con antipasti di terra della tradizione piemontese, manzo alla griglia, taglieri di salumi misti
Temperatura di servizio	16 - 18° C