

06


CASALE
CINQUE SCUDI



Rosso

IGP LAZIO

AREA DI PRODUZIONE: vigneti di proprietà ubicati nel comune di Aprilia (LT)

VITIGNI: 50% Merlot, 50% Syrah

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

RESA/HA: 60-80 QL/HA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso vivace, con sfumature violacee.

PROFUMO: fruttato, fresco con sentori di piccoli frutti, prugne e visciole.

SAPORE: fresco, gentile, giustamente vigoroso e morbido nel finale.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: con primi e secondi piatti, carni rosse, formaggi freschi e di media stagionatura.

CINQUE SCUDI