



LE VIGNE DI ROBERTO
TERREDICONFINE

CLIVONE

CABERNET
BREGANZE DOC





LE VIGNE DI ROBERTO
TERREDICONFINE

UN ADONE, PIACIONE E SORNIONE. UN VINO CHE REGALA DI CERTO UN'EMOZIONE. ASSOLUTO, COME TUTTE LE PAROLE CHE FINISCONO IN ONE. COSÌ CLIVONE, DALL'ANTICO NOME DEL TORRENTE CHIAVONE, OTTENUTO DALL'UNIONE DI UVE MERLOT E CABERNET. SI ACCOMPAGNA AGLI SPIEDI DI CACCIAGIONE O A FORMAGGI STAGIONATI, AL TERMINE DI UN CENONE.

CLASSIFICAZIONE

ROSSO BREGANZE DOC

COLLOCAZIONE VIGNETI

FARA VICENTINO / BREGANZE

GIACITURA TERRENI

TERRE ROSSE
PREVALENTEMENTE ARGILLOSE

VARIETÀ

70% MERLOT,
30% CABERNET SAUVIGNON

PERIODO VENDEMMIA

FINE SETTEMBRE, INIZIO OTTOBRE

VINIFICAZIONE

MACERAZIONE FERMENTATIVA
DINAMICA RIUTILIZZANDO L'ANIDRIDE
CARBONICA NATURALMENTE
PRODOTTA DAI LIEVITI
PER LA MOVIMENTAZIONE DEL MOSTO
E DELLE BUCCE

FORMATI

750 ML E 1500 ML

AFFINAMENTO

BARRIQUE DI ROVERE FRANCESE
DI SECONDO PASSAGGIO

COLORE

RUBINO SCURO DAI RIFLESSI VIVI

PROFUMO

NOTE DI FRUTTA MATURA, COMPOSTA
DI FRAGOLINE DI BOSCO E MIRTILLI,
CON PARTICOLARI SENTORI SPEZIATI
DI VANIGLIA, CAFFÈ E LIQUIRIZIA

GUSTO

VINO DI CORPO, CALDO
E AVVOLGENTE. TANNINI VIVI
IN PERFETTO EQUILIBRIO
CON UNA PIACEVOLE MORBIDEZZA

GRADO ALCOLICO

14%

ABBINAMENTO

SPIEDI DI SELVAGGINA, BRACIOLE
DI MAIALE ALLA BRACE, TAGLIATE
DI CARNI ROSSE E FORMAGGI
STAGIONATI

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 - 20°