



CASABACCICHETTO

ARGINE ROSSO

Nasce dalla voglia di sperimentare...

Unione di uve introverse. Ambizione nel farle esprimere. Uvaggio raro, affinato in botti di rovere francese per almeno 12 mesi.

Marca Trevigiana I.G.T. Rosso	<i>Barricato</i>	Refosco - Malbech	13,5% Vol
--------------------------------------	------------------	--------------------------	-----------



Ponte di Piave, via Ronche - via Salute



Lotta integrata, senza utilizzo di prodotti sistemici e concimi chimici. Due defogliazioni nella fascia dei grappoli. Diradamento se necessario.



Vinificazione con minimo 20 giorni di macerazione. Fermentazione malolattica in botte. Affinamento di almeno 12 mesi in legno.



Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, nonostante l'invecchiamento in legno. Note intense di frutta rossa matura e ricordi di confettura, il tutto avvolto dalle note speziate di vaniglia, pepe bianco e cioccolato. In bocca si percepisce il suo spessore, elegante, grazie ad un tannino setoso.



Ottimo accompagnamento a piatti di carne anche elaborati, perfetto con tagliate e filetti. Elegante con i formaggi, tra tutti il tipico formaggio "imbriago" Veneto. Lo si può gustare in meditazione assieme ad un buon sigaro.



Temperatura di servizio consigliata
18 °C