M

Suggella il momento in cui il gusto dolce è l'unico possibile, perché si accompagna all'appagamento, non una passiva contemplazione, ma una serenità attiva e in continuo divenire.

Denominazione: Vino Rosso Dolce

Regione: Lombardia

Gradazione alcolica: 14% vol

Annata: S.A.

Vinificazione: Appassimento in cassette per 4 mesi. Fermentazione a temperatura controllata con macerazione delle uve per circa 20 giorni in vasche di acciaio, élevage in tonneau e barrique di rovere per 6 mesi. Affinamento in vasche di cemento fino all'imbottigliamento.

Caratteristiche: Qualcosa di nuovo e particolare: più livelli di profumi in un crescendo vellutato e deciso, quasi sinfonico, con una dolcezza perfettamente in equilibrio con tannini e acidità.

Abbinamenti gastronomici: Da provare con piatti a tendenza dolce/agrodolce e di buona struttura; l'apoteosi in un Tournedos alla Rossini. Inarrivabile su cioccolato e pasticceria secca.

Temperatura di servizio: 14-16 °C

Prodotto in Italia

Contiene Solfiti

San Michele Società Agricola s.s.
Capriano del Colle (BS)
Tel. & fax+39 030 9444091
info@sanmichelevini.it - www.sanmichelevini.it