



BUSETA E BOTON ROSSO PASSITO I.G.T. VENETO

Vitigni: Merlot, Corvina

Vigneti: Cavaion Veronese

Età media delle vigne: 20 anni

Terreno: alluvionale, di origine vulcanica

Vendemmia: manuale, fine settembre

Vinificazione: Appassimento di due mesi, lunga macerazione e fermentazione in acciaio. Diciotto mesi di invecchiamento in botti di rovere di Slavonia.

Alcool: 15%

Zucchero: 8 grammi per litro

Colore: rosso rubino carico e profondo

Aroma: sentori di frutta nera a bacca piccola, pepe, caffè e cioccolata

Palato: pieno e rotonda, sapido, leggermente tannico con sentori di cannella, note di caffè e cacao

Abbinamento: formaggi stagionati, biscotti e cioccolato fondente

Temperatura di servizio: 16 / 18 °C

