SAN LORENZO
AZIENDA AGRICOLA

PANTALEONE

BERGAMASCA
indicazione geografica protetta
CABERNET
da vendemmia tardiva

VITIGNO: Cabernet Sauvignon
VINIFICAZIONE: ottenuto dalla vinificazione di uve Cabernet Sauvignon vendemmiate tardivamente, pigiate delicatamente, lasciate fermentare a temperatura controllata per il tempo necessario all'estrazione delle peculiarità delle uve.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso con riflessi mattonati, struttura caratteristica, profumo intenso vinoso con sfumature di vaniglia morbido e persistente.
ABBINAMENTI: ideale compagno di arrosti di carne rossa, grigliate, brasati e formaggi stagionati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C., stappando la bottiglia un'ora prima.

Azienda Agricola San Lorenzo - Via Duroni, 12
24060 Grumello del Monte (BG)
035.831117 - 348.9036750
www.cantinasanlorenzo.it
vinisanlorenzo@gmail.com