



SENTIERO DEL RONCATO

BERGAMASCA

indicazione geografica protetta

CABERNET

VITIGNO: Cabernet Sauvignon

VINIFICAZIONE: ottenuto dalla vinificazione di uve Cabernet Sauvignon vendemmiate a mano, diraspate e pigiate delicatamente, lasciate fermentare a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

dal colore rosso carico, con profumo intenso, molto fruttato, con aromi caratteristici, dotato di buona struttura e vinosità, si presenta al palato fresco ed equilibrato.

ABBINAMENTI: accompagna piatti a base di carni rosse, bianche e cacciagione. Ottimo anche con formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C.

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

