



Cantina e Vigneti
I MAGREDI

Cantina I MAGREDI
via del Sole, 15
33090 Domanins (Pn)
Tel. +39 0427.94720

www.imagredi.com - info@imagredi.com

DivinOtello

UVE:	Cabernet Sauvignon-Merlot-Raboso del Piave
ZONA DI PRODUZIONE:	Veneto - Friuli
ALTITUDINE:	86 mt
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Ghiaioso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
GRADO ALCOLICO:	13 % Vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18°-20°C
BOTTIGLIE PER BOX:	6
FORMATO (lt):	0,75
ARCO DI CONSUMO:	4-7 anni
CONSIGLI PER IL CONSUMO:	Evitare che la bottiglia subisca sbalzi di temperatura eccessivi.

SCHEDA TECNICA

Dopo la pigia-diraspatura, l'uva ammostata è convogliata in vasche d'acciaio e fatta fermentare per due settimane circa ad una temperatura di 24-25° con quotidiane operazioni di rimontaggio. Dopo la svinatura, il vino rimane sulle fecce fini fino a primavera. Successivamente una parte del vino viene messa a riposare in barriques, l'altra in botti, entrambe in rovere francese, per un anno intero.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso porpora con riflessi granati. A naso si percepisce note di frutti di bosco, ciliegia, cioccolato e vaniglia. In bocca è caldo, potente, robusto, ricco di tannini nobili, e chiude con un elegante fondo di confettura e tostatura.

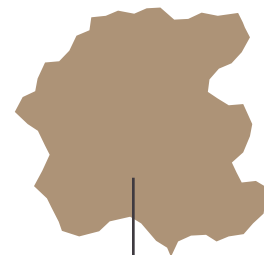
ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con arrostiti di carne e selvaggine nobili, sposa bene le grigliate, formaggi ben stagionati

DivinOtello



Dal carattere affascinante e inafferrabile. Unico e audace.



Cantina I Magredi (Pn)

