

# Divinotello Rosso

*Trevezie I.G.T.*



## Varieta'

Cabernet Sauvignon - Merlot - Raboso del Piave



## Vinificazione:

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 Degustative

### Visivo:

rosso porpora con riflessi granati.

### Olfattivo:

al naso si percepiscono note di frutti di bosco, ciliegia, cioccolato e vaniglia.

### Gustativo:

in bocca è caldo, potente, robusto, ricco di tannini nobili, chiude con un elegante fondo di confettura e tostatura.



## Abbinamenti:

ottimo con arrosti di carne e selvaggine nobili, sposa bene le grigliate e formaggi ben stagionati.



18-20°C



750 ml



13,5% vol.



7 anni



Cantine e Vigneti  
**I MAGREDI**

## Consiglio

Evitare che la bottiglia subisca sbalzi di temperatura eccessivi.



[www.imagredi.com](http://www.imagredi.com)



[info@imagredi.com](mailto:info@imagredi.com)



+39 0427 94720



via del Sole, 15  
33090 Domanins (Pn)