

MENEGOTTI



## MEZZACOSTA ROSSO VERONESE

### COMPOSIÇÃO DE CASTAS:

Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 40%

### FERMENTAÇÃO E AMADURECIMENTO:

18 meses de estágio em barricas de segunda passagem seguido de 6 meses de estágio em garrafa.

### DESCRIÇÃO ORGANOLÉPTICA:

Com intensa cor rubi, aromas de frutas negras frescas e toques de especiarias, este refinado assemblage combina os traços aveludados da Merlot com os taninos da Cabernet Sauvignon em suave presença de madeira.

### HARMONIZAÇÃO:

Acompanha perfeitamente preparações com cogumelos e funghi, carnes vermelhas assadas e grelhadas, carnes exóticas, queijos temperados e de leve maturação.

### SAFRA:

2017

### GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:

13,0% Vol.

### TEMPERATURA DE SERVIÇO:

16 a 18 °C

### DENOMINAÇÃO DE ORIGEM:

Rosso del Veronese I.G.T.



### ATMA WINE EXPERIENCE

[www.atma.wine](http://www.atma.wine)

Copyright 2020 @ ATMA Wine Experience | Todos os direitos reservados

A venda de bebidas alcoólicas é proibida para menores de 18 anos | Se beber, não dirija | Aprecie com moderação | O consumo de álcool é prejudicial durante a gravidez | As safras mostradas nos rótulos das imagens de cada produto podem não corresponder ao ano da safra do vinho vendido, que estará corretamente especificado em "características" do produto.