



TERRE  
— DEI —  
CASAI

## CASAI ROSSO IGT VENETO ROSSO

### LE UVE:

da Cabernet sauvignon e Refosco d.p.r. in pari proporzione e le uve provengono da nostri vigneti.

### Tecnica di produzione:

Le uve, dopo la pigiatura sono messe in macerazione con le bucce al fine di estrarre tannini nobili e colore.

La macerazione si protrae per 4 giorni, quindi il vino nuovo è messo a decantare e ad affinarsi in serbatoi di acciaio.

### Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino brillante.

Profumo: gradevolissimo per le note fruttate che richiamano la marasca e la prugna.

Sapore: persistente, morbido con gradevole finale leggermente amabile.

Grado alcolico: 12,5% vol

### Abbinamenti gastronomici:

un vino da tutto pasto ma si presta bene ad accompagnare carni grigliate e formaggi di media stagionatura.

Servire a 18°C

### Formato disponibile in bordolese:

cartoni da 6 bottiglie

