

LAMBERTESCO

Raisins

Cabernet Sauvignon 60%
Sangiovese 40%

Dénomination

Vin de Table

Données analytiques

Alcool : 13,45%
Extrait sec : 31,8 g par litre
Phénols : 3114 mg par litre

Vignes

Altitude : 250-300 m
Forme de cultivation :
Fermentation et vinification à
température contrôlée.
Macération de 18 g avec contrôle
analytique du potentiel phénique.
Le vin mûrit pendant 14 mois dans
des barriques de rouvre français.

Caractéristiques sensibles

Rouge pourpre vivement intense.
Arôme frais aux senteurs de fruits
pulpeux comme la prune et la
cerise.

Goût dense et concentré, tanins
régulièrement fréquents.

Température de boisson : 16-18°C

Dégustation

A déguster avec des viandes rouges,
des plats savoureux et
des fromages faits.



Confections :

carton de 6 bouteilles de
0,750 litre

bouteille de carton de 6
0,750 litre en bouteilles de 0,750
dans un litre en étuis
étui singuliers
singulier.

