

Aurelius

ROSSO I.G.P. LAZIO



Produttore: TENUTA LA PAZZAGLIA

Uve: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Vinificazione: uve raccolte rigorosamente a mano nelle ore più fresche della mattina. Vinificazione separata e specifica per ogni vitigno. Fermentazione a temperatura controllata a 17-18°C con oltre 16 giorni di macerazione sulle bucce. Affinamento in bottiglia per oltre 4 mesi

Aspetti organolettici: Vino rosso rubino intenso con sentori di frutta a bacca rossa. Buona struttura ed equilibrio

Abbinamenti: Vino da tutto pasto che predilige carni rosse

