

ROSSO DEI DOSSI

Il colore intenso del sapore rosso

Rosso dei Dossi nasce da uve perfettamente mature e da una lunga macerazione sulle bucce, da cui deriva il colore rosso rubino brillante che lo caratterizza. Al naso è pieno, con sentori di frutti rossi integrati alla nota tostata dell'affinamento in rovere. Alla beva è di buona struttura, avvolgente con morbide note tanniche. Si accompagna con piatti elaborati a base di carne. Perfetto con selvaggina e formaggi stagionati.



60% Merlot

40% Cabernet Sauvignon



The intense colour of red flavour

Rosso dei Dossi is made from perfectly ripe grapes and long maceration on the skins, resulting in the brilliant ruby red colour that characterizes it.

The fragrance is full, with hints of red fruits integrated with the toasted note of refinement in oak. The wine is well structured, enveloping with soft tannins. It well accompanies elaborate meat dishes. Perfect with game and seasoned cheeses.



UVAGGIO/Blending: 60% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon

AFFINAMENTO/Refinement: Vasche acciaio e barrique/Steel vats and barriques

ALCOHOL: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO/Serving temperature: 16/18°C

DISPONIBILE NEI FORMATI/Available in sizes: Classica 0,75 L