



DARIOCESTE
AZIENDA VITIVINICOLA



MONFERRATO DOC ROSSO 2006 DÈSVIÀ

- vino rosso fermo da uva merlot
- grad. alcolica 14,0% vol
- vinificazione in acciaio,
maturazione in botti di legno,
poi affinamento in bottiglia per
almeno 9 anni

Vino di grande intensità e corpo, ottenuto dalla vinificazione di uve merlot. Il colore è rosso rubino molto intenso, il profumo è deciso, armonico e leggermente erbaceo. Il sapore è tipico, secco, corposo e molto persistente.

- > con carne, selvaggina, salumi e formaggi stagionati
- > servire a 18-20°C