



# ROSSO TRENTINO DOC

---

## LE SELEZIONI VICARIUS



### ZONA VIGNETI

Il vino è ottenuto dall'assemblaggio di Cabernet e Merlot. Le uve scelte per l'uvaggio vengono selezionate sia per la tipologia del terreno che per l'esposizione, che ne garantiscono una produzione di alto livello qualitativo.



### METODO

Sia per il Cabernet che per il Merlot, la vinificazione comporta una lunga macerazione del pigiato e ripetute follature per l'estrazione del colore e delle sostanze polifenoliche. Dopo il primo travaso il vino passa in barrique per un prolungato affinamento che poi continua in bottiglia



### CARATTERISTICHE

Il vino si presenta con un colore rosso rubino carico con tenui riflessi aranciati, un profumo ampio, gradevole e con delicate sensazioni spezziate ed eteree. Il sapore è asciutto, strutturato, con sensazioni legnose conferitegli dall'affinamento in barrique.



### ABBINAMENTI

Gli abbinamenti consigliati sono, carni di qualità e selvaggina



Il vino va servito alla temperatura di 18 gradi e stappato almeno un'ora prima.



Grado alcolico 13,00% vol.

