

gorgo



I. G. T.

Il Rabbitto

Uno dei vini storici dell'Azienda, il vino di Roberto, il cacciatore, che ha voluto vinificare insieme le diverse uve che per tradizione ne compongono il blend e arricchirle con un lungo affinamento in legno. Dal suo gusto e' nato un vino rosso armonioso, ricco di grande personalità e carattere, leggermente fruttato e gradevolmente speziato.



Vitigni

Merlot, Corvina, Sangiovese, Cabernet Sauvignon.



Coltivazione:

Cordone Speronato



Vinificazione:

Vendemmia tardiva, macerazione in acciaio con contatto prolungato.



Affinamento:

6 mesi in vasche d'acciaio, 2 anni in barriques, 1 anno in bottiglia.

Colore:

Rosso rubino scuro tendente al granato con l'invecchiamento.



Profumo:

Pieno, bouquet vinoso, raccolto ed elegante con sentore di frutta matura e di bosco, leggera liquirizia, vaniglia e spezie.

Sapore:

Rotondo, di buona struttura con retrogusto lievemente tannico.



Grad. alcolica: 13,5% vol



Abbinamenti:

Ottimo accompagnamento per piatti elaborati a base di carne e selvaggina.

Servire a 18°C; stappare un'ora prima.

AZIENDA AGRICOLA GORGO

Loc. Gorgo - 37060 Custoza (Verona)
Tel. +39 045 516063 - Fax 045 516842
gorgo@cantinagorgo.com

cantinagorgo.com