

## BAÒN ROSSO I.G.T. VENETO

Nelle grandi annate viene prodotto anche il Baòn: è una selezione delle migliori barriques.

**UVE:** 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

**PROVENIENZA:** Monte Castello

**MATURAZIONE:** in barriques

**AFFINAMENTO:** 6 mesi

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14% vol

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C

**TERRENO:** marne euganee di vario tipo e basalti

**ESPOSIZIONE:** Sud, Sud-Est

**ALTITUDINE:** 130 m

**VIGNE PER HA:** 2.500 – 5.000



### CARATTERISTICHE

**COLORE:** rosso intenso.

**PROFUMO:** impenetrabile con naso ricco ed intense note di frutta nera prugna e mirtillo con sentori di pepe nero e cassis.

**GUSTO:** palato concentrato con ricca presenza tannica e finale dolce – aromatico.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni importanti, cacciagione e formaggi stagionati.