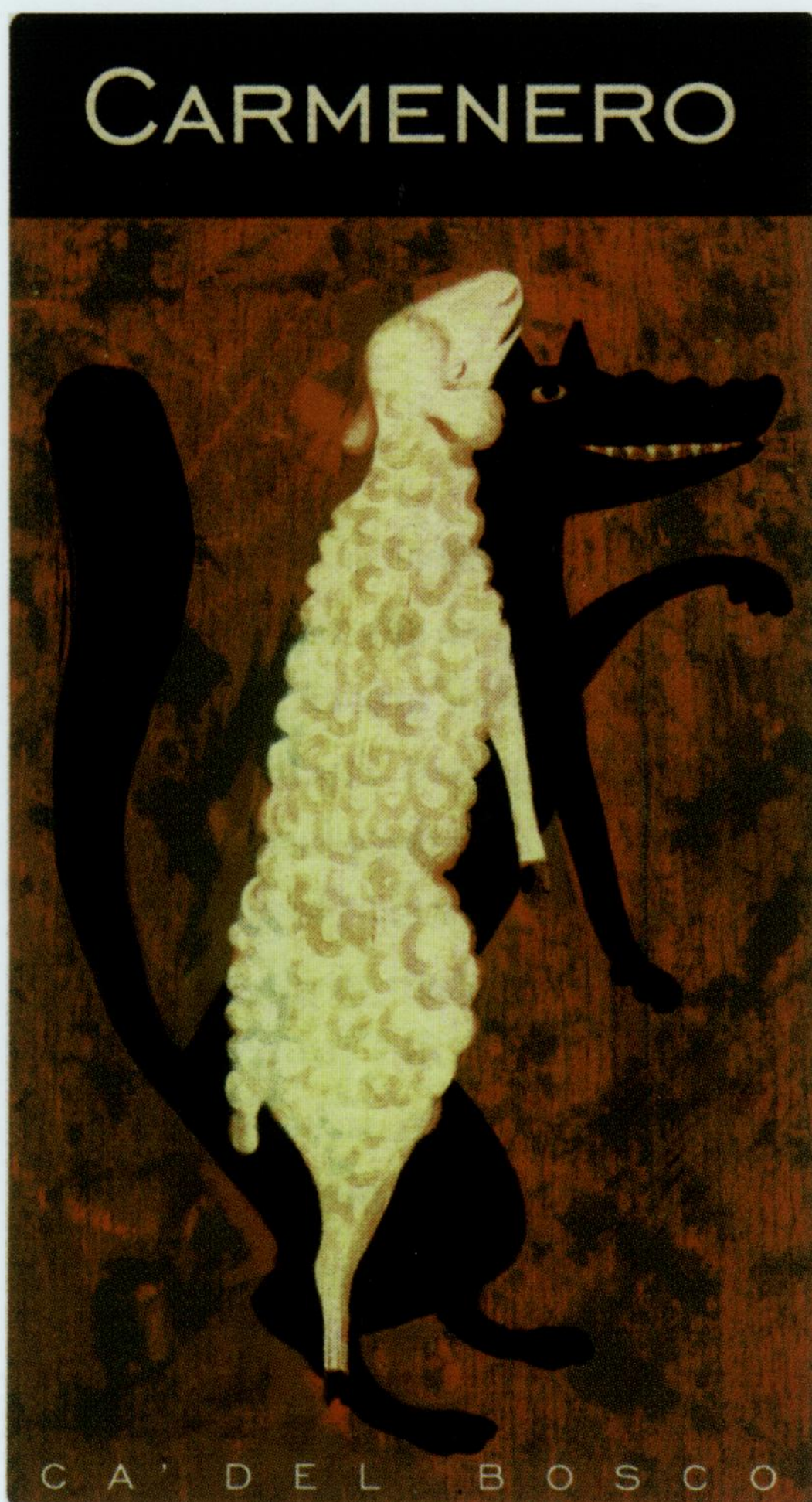


# LA CUCINA ITALIANA

IN CANTINA  
di Fabiano Guatteri

## ETICHETTE



### CARMENERO

Nasce da un vitigno raro, quasi sconosciuto in Italia.

**Uve:** unicamente carmenère raccolte manualmente con rigorosa cernita, diraspate e pigiate. La macerazione avviene a temperatura controllata quindi, completata la fermentazione alcolica, il pigiato è lasciato macerare per oltre una settimana. Il vino ottenuto viene affinato in piccole botti delle quali il 65 per cento nuove per 15 mesi. Possiede colore rosso rubino intenso con riflessi porporini; il profumo è fruttato con ricordi di amarena, prugna, ribes; il sapore è pieno, avvolgente, caldo, sostenuto da 13,5 gradi alcolici.

**Abbinamenti:** a 18°C si sposa con ravioli di carne, sella di cervo, formaggi stagionati.

**Produttore:** Ca' del Bosco, Via Case Sparse 20, 25030 Erbusco (Bs), tel. 0307766111.

**Prezzo franco cantina:** €48.