

Campostarne Valtènesi

Denominazione Origine Controllata

Vinificato con straordinaria attenzione e naturalità ed affinato almeno 12 mesi in piccole botti di rovere bianco, questo vino rappresenta un esempio di eccellente bontà e digeribilità.

Vitigni: Gropello Gentile, Marzemino, Sangiovese, Barbera.

Colore: Rosso rubino carico intenso e profondo.

Profumo: Complesso di fiori e frutta di sottobosco, more e lamponi, ampio e intenso.

Sapore: Eccellente nell'armonia, buono lo spessore e piena la struttura, completo nella sensazione gusto-olfattiva con note di marasca e frutta ben matura. Ha la possibilità di una eccellente evoluzione in bottiglia.

Longevità: 6-8 anni.

Temperatura consigliata: 16-18 °C.



0,75 lt