

Madoro

Varietà

50%
Cabernet
Sauvignon

50%
Marzemina

Dettagli

Collocazione del vigneto:
le colline breganzesi

Giacitura e tipo terreno:
colline vulcaniche e tufacee

Cura nella preparazione:
appassimento delle uve in fruttai per un mese e mezzo circa

Affinamento:
per sei mesi in barriques di secondo passaggio, in bottiglia per sei mesi

Zucchero residuo:
100 g/l



Note organolettiche



Rosso intenso con riflessi violacei



Dolce e pieno, di notevole struttura ma equilibrato, lunghissimo nel finale



Intenso, di frutti rossi, con note di mora, mirtillo e marasca



Ottimo con dolci secchi, ma anche con torte morbide a base di cioccolato amaro o con frutti di sotto bosco. Da provare con formaggi stagionati o erborinati particolarmente saporiti.