

Cantina e Azienda Agricola
TAMBURINO
SARDO



GRANATIERE
Vino Rosso del Veneto
I.G.T.

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Odore: fine elegante di frutta matura con sfumature di frutti di bosco.

Sapore: corposo e di spiccata personalità.

Il Granatiere è un vino da tutto pasto, che si sposa felicemente con: antipasti a base di carni stagionate, affumicate e speziate, primi piatti di selvaggina, secondi piatti di carne ed anche con formaggi stagionati.

Colour: ref ruby with a tint of violet.

Bouquet: feuity, fine and elegant with a lingering sent of fruits of forest.

Palate: full-boiled with a distinct personality.

"Granatiere" goes well with the entire meal: hors-d'oeuvre of seasoned, smoked or spiced meats, first courses of games, second courses of meat and matured cheese.

Vendemmia tardiva con breve appassimento delle uve di 2 - 3 mesi

Late vintage with short withered grapes process 2 - 3 months

Maturazione da 18 mesi in acciaio a temperatura controllata e 3 mesi in botte di rovere

Ageing from 18 months in stainless steel controlled temperature and 3 months in oak barrels

Zona di produzione / Production area

Custoza - Loc. Tamburino Sardo

Vitigni / Grape Varieties

Cabernet - Merlot

