

ANNIVERSARIO

In occasione del decennale dell'azienda Il Barone abbiamo vinificato in assemblaggio delle uve scelte di Cabernet Sauvignon e Refosco dal Peduncolo Rosso. Questo vino viene a fermentazione alcolica e malolattica ultimata. Un passaggio in barrique di rovere francese per circa 8 mesi. Segue un affinamento in bottiglia per altri 12 mesi. Il colore è rosso molto intenso con riflessi violacei. Profumo speziato avvolgente complesso. Il sapore è caldo corposo con leggero sentore legnoso. Retrogusto lungo con tannini delicati e dolci. Vino che si accompagna con grandi piatti di carne alla griglia, arrostiti e selvaggina. Come vino rosso questo è il nostro "cru", vino di gran pregio.

Questa particolare produzione si caratterizza anche per il fatto che la sua durata è molto lunga, mantenendo chiaramente il prodotto in ambiente adeguato. Proprio per questo motivo è consigliato agli amanti dei Grandi Vini Rossi.

Servire a 18-20°C.. Eventuali depositi (sali) che si possono formare sui vini di riserva sono naturali e segno di genuinità del prodotto.

Confezioni da 6 bottiglie stese da 0,75 lt. Tappo di sughero naturale. Vol. 13%.

On the tenth anniversary of the winery Il Barone, we vinified an assembly of the grapes choices of Cabernet Sauvignon and Refosco dal Peduncolo Rosso. This wine is completed in alcoholic and malolactic fermentation. A passage in French oak barrels for about 8 months. Then the wine stays into the bottles for another 12 months. The color is intense red with violet hues. spicy scent enveloping complex. The flavor is full-bodied with warm light woody scent. Long aftertaste with delicate and sweet tannins. Wine that goes with big plates of grilled meat, roasts and game. This is a wine of great value, the best of our red wines.

This particular production is characterized also for the fact that its duration is very long, clearly maintaining the product in proper environment. Precisely for this reason it's recommended to lovers of the Great Red Wines.

Serve at 18°/20°. Any deposits (salts) that can be formed on reserve wines are natural and sign of the authenticity product.

Packs of 6 bottles lay of 0,75 lt. Natural cork stopper. Vol. 13%.



AZIENDA VITIVINICOLA
BARONE
DI CESCON ANDREA