

LE 500 DEL NICIO

Vinificato con le migliori uve di Cabernet Sauvignon dopo un lungo affinamento di 48 mesi in barrique di rovere francese riposa altri 12 mesi in bottiglia.

Il colore è rubino molto intenso, il profumo speziato e avvolgente, il sapore corposo con una nota legnosa.

Retrogusto lungo e tannico.

Servire a 16°/18°.

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. Vol.13 %. Tappo di sughero naturale.

Made with the best grapes of Cabernet Sauvignon after a long aging 48 months in French oak barrels rests another 12 months in bottle.

The color is deep ruby, the spicy scent and enveloping, with a full-bodied flavor woody note. Long and tannic.

Serve at 16 ° / 18 °.

Any deposits (salts) that can form on reserve wines are natural and indication of the genuineness of the product.

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



AZIENDA VITIVINICOLA
BARONE
DI CESCON ANDREA