

LE TRE GRAZIE

Dalla passione per la terra e dalla cura del vitigno nasce il nostro vino Superiore Le Tre Grazie; un vino Cabernet Sauvignon caratterizzato da una gradazione di 14° di alcol che si ottiene solo in poche annate poiché per raggiungere questa gradazione alcolica naturale sono necessari 100 giorni di sole nella stagione estiva. Uve selezionate e raccolte a mano per la Gran Riserva di Cabernet Sauvignon Le Tre Grazie, un vino di colore rosso rubino intenso, tendente al violaceo, di corpo, alcolico, aromatico. Si affina notevolmente con l'invecchiamento in bottiglia per circa 3 anni per far sì che i tannini diventino più morbidi e più rotondi. Profumo speziato avvolgente complesso.

Questo vino è consigliato agli amanti dei Grandi Vini Rossi. Servire a 18°/20°.

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.14 %. Tappo di sughero naturale.

From passion for the land and the care of the vine is born our Superior wine 'Le Tre Grazie'; a Cabernet Sauvignon wine characterized by a gradation of 14° of alcohol that is archived only in a few years as to obtaining this natural alcohol content are necessary 100 days of sun in the summer.

Grapes selected and handpicked for Gran Reserve Cabernet Sauvignon 'Le Tre Grazie', a wine with intense ruby red color, tending to purple, full-bodied, alcohol, aromatic. Improves significantly as aging in the bottle for about 3 years to ensure that tannins become softer and more round.

Spicy scent enveloping complex. This wine is recommended to lovers of the Great Red Wines.

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

Packs of 6 bottles lay of 0,75 lt. Vol.14%. Natural cork stopper.



AZIENDA VITIVINICOLA
BARONE
DI CESCON ANDREA