

# Costadolio



<b>Collocazione del vigneto:</b>	Comprensorio della zona DOC Breganze
<b>Giacitura e tipo terreno:</b>	colline vulcaniche, piane ghiaiose
<b>Varietà di uva:</b>	Merlot 100%
<b>Cure nella preparazione:</b>	vendemmia manuale, scelta di uve sane e pressatura soffice
<b>Tenore Alcool:</b>	12,5%
<b>Affinamento:</b>	In serbatoi di acciaio per 3 mesi
<b>Colore:</b>	petalo di fiore di pesco
<b>Profumo:</b>	intenso di frutta gialla matura, pesca, albicocca
<b>Sapore:</b>	si presenta sapido e fresco, in equilibrio con l'acidità, si ritrovano le note di frutta gialla
<b>Abbinamenti Consigliati:</b>	Si sposa perfettamente con paste asciutte e risotti con sughi rossi di carne o di pesce, pesci grigliati e al forno.