



AIA VECCHIA



SOR UGO

Bolgheri Superiore

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



AIA VECCHIA



SOR UGO

BOLGHERI ROSSO SUPERIORE D.O.C.

Uve: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Provenienza: Bolgheri, Castagneto Carducci, Toscana

Maturazione: in barrique francesi per almeno 18 mesi

Affinamento: 12 mesi in bottiglia

Temperatura di servizio: 16° – 18°C

Caratteristiche: colore rosso intenso. Vino di grandi sensazioni, lungo, profondo in continua ascesa percettiva nell'espressione speziata e dei frutti di bosco. Potente, minerale, ricco e complesso in tutto il suo percorso gustativo, grazie alla sua grande concentrazione e struttura.

Abbinamenti: molto versatile, perfetto per carni rosse come tagliata e fiorentina, si adatta bene ai formaggi di sapore deciso e stagionati ed a tutti i piatti di cacciagione.

AIA VECCHIA SRL

Via del Casone Ugolino, 7 57022 Bolgheri/Castagneto Carducci (LI) - Italy

T. +39 0586 677 147 / F. +39 0586 677 137

e-mail: info@aiavecchiabolgheri.it www.aiavecchiabolgheri.it