



AIA VECCHIA



LAGONE

TOSCANA I.G.T.

Uve: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Provenienza: Bolgheri area e Magliano in Toscana (GR), Toscana

Maturazione: in barrique di varie tipologie per 12 mesi

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Temperatura di servizio: 16° - 18°C

Caratteristiche: Colore rosso intenso con aromi delicati di frutti di bosco, legno e vaniglia.

Il gusto è strutturato ed elegante con una grande morbidezza e persistenza abbinata a tocchi di spezia e amarena.

Abbinamenti: molto versatile, si adatta bene ai primi piatti a base di cacciagione e selvaggina, alle carni bianche e rosse e ai formaggi stagionati.

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