



CASALI AURELIA®



SCHEDA TECNICA DEL VINO

PICCHIO

Classificazione:	I.G.T. Venezia Giulia
Tipo di vino:	Rosso
Comune di produzione:	Carlino (UD) – Italia
Uve:	merlot, cabernet sauvignon, franconia
Topologia del terreno:	
Resa per ettaro:	110 q/ha
Vinificazione:	In rosso con macerazione di 3 giorni
Temperatura di fermentazione:	22°- 24 °C
Gradazione alcolica	
alcol % vol:	12,50
Capacità di invecchiamento:	4 anni

Epoca di massimo godimento:

Da consumare già nella stessa annata e ancora in quella successiva

SCHEDA ORGANOLETTICA

Si presenta di colore rosso rubino e profumo di lampone; caratteristico il gusto leggermente amabile.

ABBINAMENTI

Temperatura di servizio ideale 16°/18° C

Gustoso con intingoli di carni bianche e secondi piatti leggeri