

C A S E T T O



Bral Rosso Veronese IGT

Zona di produzione: sponda orientale del Lago di Garda.

Suolo: terreni collinari di origine morenica e vulcanica.

Uvaggio: Corvina, Cabernet Sauvignon, Merlot.

Alcool: 13,5% vol.

Colore: rosso rubino.

Bouquet: profumi floreali con note di frutta matura.

Sapore: ampio, intenso, persistente.

Raccolta: a mano selezionando i grappoli migliori.

Metodi di produzione: fermentazione tradizionale sulle bucce con macerazione di 2-3 settimane nel mese di novembre.

Affinamento: in botte di rovere per 1-2 anni, a seconda dell'annata, e successivo passaggio in acciaio.

Consumo: vino da servire alla temperatura di 18-20°C.

Abbinamento gastronomico: pasta saporita, carni rosse ai ferri, selvaggina, formaggi.



Soc. Agricola Casetto di Aldo Brancher & C. s.s.

Via Monte Noal e Pigno, 8 - 37011 - Cisano di Bardolino - VERONA (Italy)
tel/fax: +39 0456229130 - e-mail: info@agricolacasetto.it - export@agricolacasetto.it