



## “BAÒN” ROSSO I.G.T. VENETO

Nelle grandi annate viene prodotto anche il Baòn.

**UVE:** 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

**PROVENIENZA :** Monte Castello

**MATURAZIONE:** in barriques

**AFFINAMENTO:** 6 mesi

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C.

**TERRENO:** marne euganee di vario tipo e basalti

**ESPOSIZIONE:** Sud, Sud-Est

**ALTITUDINE:** 130 mt.

**VIGNE PER HA:** 2.500 – 5.000

**CARATTERISTICHE:**

**COLORE:** rosso intenso.

**PROFUMO:** impenetrabile con naso ricco ed intense di frutta nera prugna e mirtillo con sentori di pepe nero e cassis. **GUSTO:** palato concentrato con ricca presenza tannica e finale dolce – aromatico..

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Carni importanti, cacciagione e formaggi stagionati.

