



MONCHERA FALCOMARIO 2°
Vino Rosso

Grande uvaggio di Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot, rosso rubino intenso con profumi di bosco, affinato in botti di rovere 18 mesi

ZONA DI PRODUZIONE

Pianeggiante con terreni di medio impasto

VINIFICAZIONE

In rosso

VENDEMMIA

Fine Settembre

AFFINAMENTO

Botte

ABBINAMENTO CULINARIO

Arrosti di carni bianche e rosse, si accompagna bene con affettati e formaggi stagionati

GRADAZIONE

12,50%

TEMPERATURA CONSIGLIATA

17-18°C