



## 2016 Alzero Cabernet

Veneto IGT, Giuseppe Quintarelli

**Abbinamenti:**

Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.

**Consigli per il consumo:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Veneto
<b>Sottoregione:</b>	Divers Vénétie
<b>Produttore:</b>	Quintarelli
<b>Valutazioni:</b>	Score 20/20
<b>Vinificazione:</b>	84 Mesi in Fulmine
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	16.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	40% Cabernet Franc, 40% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	0739416

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Alzero Cabernet**

Veneto IGT

Giuseppe Quintarelli

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 20/20
<b>Varietà d'uva:</b>	40% Cabernet Franc, 40% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	84 Mesi in Fulmine
<b>Gradazione alcolica:</b>	16.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.