

Ali Cea



ROSSO VENETO IGT AliCea



TIPO VINO: Rosso.

VARIETÀ UVA: Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc.

TENORE ALCOOL: 14% Vol.



AFFINAMENTO: Per i primi sei mesi in vasche di acciaio, poi maturazione in botti di rovere e affinamento finale in barrique di secondo e terzo passaggio.



COLORE: Rosso rubino intenso che può variare al granato con l'invecchiamento.

PROFUMO: Caratteristico di frutta rossa matura (marasca) di viola. Elegante profumo di aromi terziari derivanti dal legno di rovere, specialmente tabacco biondo e vaniglia.

SAPORE: Secco, morbido e caldo. Elegante il tannino poco astringente. Ottima intensità e buona persistenza aromatica.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C.

ABBINAMENTI: Primi piatti con sughi importanti a base di carne e selvaggina.



Formaggi a lunga stagionatura. Buon accostamento con carni grigliate e preparazioni lente in umido. Piacevole vino da meditazione.



TYPE OF WINE: Red wine.

GRAPE VARIETY: Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc.



ALCOHOL CONTENT: 14% alc by vol

REFINEMENT: For the first six months in steel tanks, then maturation in oak barrels and final refinement in second and third passage barriques.



COLOUR: Intense ruby red that can change to garnet with ageing.

PERFUME: Characteristic of ripe red fruit (marasca cherry) of violet. Elegant scent of tertiary aromas deriving from oak wood, especially blond tobacco and vanilla.



TASTE: Dry, soft and warm. The slightly astringent tannin is elegant. Excellent intensity and good aromatic persistence.

SERVING TEMPERATURE: 16-18°C.



FOOD PAIRING RECOMMENDATIONS: First courses with rich sauces based on meat and game. Long aged cheeses. Good combination with grilled meats and slow stewed preparations. Pleasant meditation wine.