

Ali Cea



RECANTINA DOC



TIPO VINO: Rosso.

VARIETÀ UVA: Recantina.

TENORE ALCOL: 13.5% Vol.



AFFINAMENTO: In bottiglia per 3-6 mesi.

COLORE: Rosso violaceo tendente al granato con l'invecchiamento.



PROFUMO: Caratteristico di frutta rossa di sottobosco (specialmente ribes), con note floreali di viola e ciclamino.

SAPORE: Secco, morbido e armonico. Si riscoprono le note di frutti rossi delineate nell'esame olfattivo.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C.

ABBINAMENTI: Primi piatti con sughi importanti a base di carne, formaggi di media e lunga stagionatura. Accostamento piacevole con carni grigliate e preparazioni in umido.



TYPE OF WINE: Red wine.

GRAPE VARIETY: Recantina.

ALCOHOL CONTENT: 13.5% alc by vol



REFINEMENT: In bottle for 3-6 months.

COLOUR: Purplish red tending to garnet with ageing.



PERFUME: Characteristic of red undergrowth fruit (especially currants), with floral notes of violet and cyclamen.

TASTE: Dry, soft and harmonious. The notes of red fruits outlined in the olfactory examination are rediscovered.



SERVING TEMPERATURE: 16-18°C.

FOOD PAIRING RECOMMENDATIONS: First courses with rich meat-based sauces, medium and long-aged cheeses. Pleasant combination with grilled meats and stews.

