



## SCHIOPPETTINO CORMONS

Vitigno:

Schioppettino

Colore:

Rosso intenso tendente al violaceo.

Profumo:

Frutti di bosco, mora selvatica e ribes nero con sentori erbacei.

Gusto:

Complesso, pieno, di marmellata di frutti di bosco maturi, leggermente tannico, setoso e strutturato.

Abbinamenti:

Con piatti rustici delle cucine regionali, cotechini e brovada, bagnacauda, pappardelle con salse di selvaggina e carni grigliate ed arrosti.

Temperatura di servizio:

14-15° in estate e a temperatura ambiente nel periodo autunno inverno.

