



GEMEI OTTELLA

È un Rosso del Veronese, il "Gemei", che quando a tavola ci sono le preparazioni della cucina di terra diventa letteralmente il protagonista, perché con la sua morbidezza, con il suo equilibrio e con la sua armonia, riesce ad accompagnare le convivialità dall'inizio alla fine, dall'antipasto fino ai secondi. Figlio di un blend tra corvina veronese, merlot e cabernet sauvignon, riposa almeno per sei mesi in tini di rovere. Etichettato "Ottella", è un Rosso che fa della scorrevolezza e della rotondità i suoi punti di forza: provatelo e vedrete che, dopo il promo assaggio, non potrete poi più farne a meno.

Note di degustazione

Rosso rubino il colore, intenso e luminoso alla vista. Al naso regala un bouquet olfattivo pulito e gradevole, in cui si riconoscono in particolare sentori di frutta matura a bacca rossa. La bocca è morbida e avvolgente, delicata nella trama tannica, di buon corpo, vellutata e di buona persistenza.

Abbinamenti

Ideale anche a tutto pasto con le preparazioni della cucina di terra, è da abbinare alle lasagne al ragù emiliano

