



# AZIENDA AGRICOLA MONTECROCETTA ARGIONE

**TIPO DI VINO**  
ROSSO  
VENETO  
IGT

**COLLOCAZIONE  
DEL VIGNETO**  
Loc Coste e Giaroni  
Gambellara  
Provincia Vicenza  
Regione Veneto



**GIACITURA E TIPO DI TERRENO**  
Tufi basaltici terrosi collinari di origine vulcanica



**VARIETA' DI UVA**  
Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc  
e anche da uve leggermente  
APPASSITE



**VINIFICAZIONE**  
Vendemmia selezionata, parte delle uve  
raccolte in piccole cassette e poste in  
appassimento per 3 mesi. Lunga  
fermentazione e successivo affinamento  
in piccole botti di secondo passaggio.  
Messo in bottiglia senza filtrazione.

%  
VOL

**ALCOOL**  
14,5 % Vol



**ZUCCHERI RESIDUI**  
9 gr/lit



**ACIDITA'**  
5,3 gr/lit

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



**COLORE**  
Rosso granato  
impenetrabile



**PROFUMO**  
Frutti di bosco e frutta  
nera, fiori secchi,  
anice, liquirizia,  
amarena sotto spirito  
con un finale speziato  
e terroso a base di  
noci e nocciole. Con il  
tempo sviluppa sentori  
eterei e speziati con  
pepe, cannella e  
cardamomo, tabacco  
e noce moscata



**SAPORE**  
Denso, caldo,  
speziato, pieno di  
note cioccolatose,  
dotato di tannini  
potenti e un curioso  
finale di liquirizia in  
radice



**ABBINAMENTI**  
Un grande vino che  
dà il meglio di sé con  
piatti importanti di  
carne, stufati,  
brasato all' Argione,  
pietanze affumicate,  
sughi di selvaggina e  
anitra. Ottimo con i  
formaggi stagionati.  
Da provare il risotto  
all' Argione.



**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
18° - 20° C



**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE**  
Tra i 15° e i 20° C lontano da fonti di  
calore dirette e dal sole



**FORMATI DISPONIBILI**  
0,75 lit  
Scatole da 6 bottiglie

