



# Gastone

## Colli Euganei Rosso DOC

Le uve predominanti in questo taglio così detto “bordoiese” sono il Merlot e Cabernet nelle due varianti sia Sauvignon che Franc e una piccola percentuale di Raboso per rispettare le tradizioni.

Rosso rubino vivace. Al naso presenta una buona complessità con un susseguirsi di note vegetali, floreali e fruttate. All’assaggio regala morbidezza e freschezza, con un tannino presente ma morbido.

Piacevole per aperitivi autunnali e invernali e da tutto pasto.

Si presta ad abbinamenti con carne come bigoli al ragù d’anatra o lepre, arrosti e grigliate, formaggi e salumi stagionati. Anche con le trippe in rosso.

Il prodotto va servito preferibilmente ad una temperatura di 18 °C.

Vitigno: 50% Merlot-25% Cabernet Franc-25% Cabernet Sauvignon

Gradazione Alcolica: 13 % vol.

Formato da 75 cl