



Haz una declaración delicada al elegir tu vino. SONOROSO VELVET, una expresión suave del Norte de Italia, de color intenso, aromas frutales y un cuerpo suave. SONOROSO VELVET combina los sabores succulentos de las moras, los arándanos y las cerezas con notas placenteras de vainilla, logrando un final equilibrado y aterciopelado. Prueba un sorbo de SONOROSO VELVET, un vino suave, lujoso y delicioso.

SONOROSO

Velvet

SONOROSO VELVET

VINO TINTO SUAVE

ROSSO VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Sonoroso Velvet proviene de una selección de uvas Teróldego Rotaliano y Marzemino más maduras. La variedad de uva Marzemino suaviza el vino y disminuye levemente la graduación alcohólica, haciéndolo aterciopelado y suave.

VINIFICACIÓN Y AÑEJAMIENTO

La vinificación se realiza con fermentación a una temperatura controlada de 82 grados F con la adición de levaduras seleccionadas durante solo 5 días para extraer el color, y únicamente la parte más suave y delicada de los taninos. El Teróldego envejece durante 3 meses en barricas de roble, mientras que el Marzemino envejece en acero inoxidable.

CARACTERÍSTICAS

Sonoroso Velvet representa una fusión perfecta del color intenso del Teróldego y el sabor elegante del Marzemino.

Teróldego confiere notas de grosellas, moras y arándanos con matices de cerezas de Marzemino. Un toque de vainilla se hace presente por el paso del tiempo en el roble.

Buen cuerpo con taninos suaves y aterciopelados.

MARIDAJE

Se combina a la perfección con carnes rojas y blancas asadas, o simplemente para beber solo.

CONTENIDO ALCOHÓLICO 13%