

Calosso D.O.C. Gamba di Pernice



Tipo	Calosso D.O.C
Uva utilizzata	Gamba rossa o Gamba di Pernice 100%
Gradazione alcolica	12,5%vol
Affinamento	In acciaio inox 18 mesi
Affinamento in bottiglia	Almeno 4 mesi
Colore	Rubino non intenso non riflessi granati
Profumo	Caratteristico speziato e balsamico con nota di pepe verde
Sapore	Corposo, pieno ed elegante con sentori di pepe verde e spezie
Temperatura di degustazione	16-18°C
Abbinamenti	Ideale per primi, carni rosse e bianche, formaggi erborinati

La  *Badia*