



GALUÉ

Vitigno: Pinot Nero, Cabernet Sauvignon

Denominazione: Indicazione Geografica

Tipica - Provincia di Pavia

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino acceso, profumo intenso con sentori erbacei e di sottobosco.

Di buona struttura, sensazioni di frutta rossa, vivamente tannico.

La gradazione alcolica di circa 13°vol.

Abbinamenti: Carni rosse anche alla brace, selvaggina arrosto, formaggi giovani o di media stagionatura.

Temperatura di servizio: Servire intorno a 16 - 18°C.

Sabaghina
AZIENDA AGRICOLA