

# Selezione Unica



Vino Rosso ammandorlato  
CL 75 MORBIDO FERMO

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Uve ottenute da un'antica vigna situata sul crinale della collina della località di Monteveneroso nel comune di Canneto Pavese, tutt'ora seguita personalmente da Francesco, fondatore dell'omonima Azienda Agricola.

La raccolta è manuale, un breve passaggio in vasche di cemento e, a seguire, l'imbottigliamento nella primavera successiva alla vendemmia, solo dopo l'approvazione personale ed inderogabile di Francesco, che ama i vini morbidi, rotondi e ammandorlati (antico termine che indica i vini con un leggero retrogusto di mandorla amara, perfettamente fuso con un sapore morbido e vellutato).

## COLORE

rosso rubino carico

## PROFUMO

Al naso è fine, intenso, con sentori di frutta rossa

## SAPORE

Al palato è molto strutturato, equilibrato, corposo e con lunga persistenza

## GRADO ALCOLICO

14,5 % VOL

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18° C

## ABBINAMENTI

Ottimo con i primi piatti con sughi gustosi, le carni rosse, la selvaggina, l'oca al forno e la faraona ripiena, i formaggi stagionati oppure anche da solo a fine pasto con gli amici.

## UVAGGIO

60% Croatina  
25% Barbera  
15% Ughetta di Canneto (Vespolina)

**bio**

Prodotti ottenuti  
da AGRICOLTURA  
BIOLOGICA,  
controllati  
e certificati.



**AZIENDA AGRICOLA FRANCESCO QUAQUARINI**  
Oltrepò Pavese - Canneto Pavese PV  
tel +39 0385 60152 - fax +39 0385 262056  
email: info@quaquarinifrancesco.it  
www.quaquarinifrancesco.it