



Un vino, la preghiera, uve scelte e vendemmiate con amore e fede, canto di lode e grazie per il dono generoso del Creatore e della terra, Sua creatura.



CONTRÁMALINI



El Gabriol Rosso del Veronese IGT

Un vino dal carattere moderno, fruttato e morbido, con una discreta struttura, capace di accompagnare con successo anche piatti della cucina internazionale.

Zona di produzione: Provincia di Verona

Uve: Rondinella, Ancellotta, Corvina.

Produzione: dopo la raccolta manuale in settembre/ottobre, le uve sono pigiate, diraspate e messe a fermentare per giorni a 22°C con follature automatiche giornaliere.

Affinamento: mesi in botti di rovere ed in bottiglia.

Gradazione: 13,5/14,0%

Servizio: consigliamo di versare il vino in calici abbastanza ampi, ad una temperatura di 16°- 17°C

Abbinamenti: primi piatti, carni bianche e rosse, salumi

Formati: bottiglia 0,75 l., Magnum 1,5 l.