



SESSANTACAMPI

Turchetta Veneto IGT



Classificazione: IGT

Uve: Turchetta

Sistema di allevamento: Sylvoz

Caratteristiche: 3 mesi in barrique 225 lt

Gradazione alcolica: 13 % vol

Colore: rosso rubino

Profumo: aroma di fragola matura

Sapore: delicatamente aromatico, armonioso

Abbinamenti: si accosta a carni bianche in genere e rosse alla griglia, a formaggi di media stagionatura

Temperatura di servizio: 18 ° C

Acidità totale: 4,5 gr/l

Zucchero residuo: 2 gr/l