



Il Müsaico Barrique

Zona di produzione

Tenute di Trigoso (Sestri Levante)

Vitigno

Dolcetto 70%, Barbera 30%

Gradazione

14°

Vinificazione

Fermentazione sulla vinaccia per circa 15 giorni.

Conservazione del vino

10/15 anni

Caratteristiche

Colore rosso rubino intenso. La maturazione in tonneau da 550 litri conferisce al vino, oltre ai profumi propri del Müsaico tradizionale, sentori di vaniglia, liquirizia e pepe nero. Sapore morbido e vellutato molto persistente.

Accostamenti

Piatti di carne rossa, funghi e formaggi stagionati.