

# Giuramento

## Tipologia

Vino da Tavola

## Gradazione

12,5 %

## Bottiglia

0,75 L



### Uve

Merlot e Cabernet Sauvignon



### Produzione di Uva per HA

90 q/ha



### Vinificazione

Vendemmia a mano e successiva pigiatura; fermentazione a contatto con le bucce per circa 7 giorni in vasche di acciaio. L'imbottigliamento in genere avviene dopo circa 3 mesi dalla vendemmia.



### Abbinamenti

Da abbinare ai piatti tipici del territorio, ottimo con formaggi poco stagionati e salumi.



### Tipologia Terreno

Flisch di Bergamo



### Temperatura di servizio

16° / 18°



### Proprietà Organolettiche

Colore rosso rubino; al naso è elegante con note fruttate e floreali di violetta; al gusto fresco e con una buona morbidezza.

