



POMARO

CURTEFRANCA DOC
50% MERLOT
30% CABERNET SAUVIGNON
E FRANC
20% CARMENÈRE

GRADAZIONE: 14,5–15% VOL
FORMATI: 750 mL, 1500 mL, 3000 mL

Vino nel quale abbiamo sempre creduto e che riporta in alto il blasone dei rinomati vini rossi di Gussago; considerati tra i più pregiati e richiesti da secoli, ben prima della nascita del Franciacorta.

Rosso appagante, molto profumato e pieno al gusto, senza essere spigoloso o troppo tannico; la perfetta maturità delle uve raccolte in collina lo rende apprezzato nei primi anni di affinamento e sorprendente con il passare del tempo.

DEGUSTAZIONE



COLORE: carico e denso, dalle sfumature rosso rubino.



PROFUMO: aromi complessi e intensi, con evidenti note di liquirizia, frutta rossa matura, tabacco dolce e ciliegie. Delicate note speziate, talvolta balsamico.



GUSTO: caldo, in armonia, ben strutturato e persistente; ritornano le note di frutta rossa, confettura e lieve speziatura. Apprezzata la dolce tannicità.

ABBINAMENTI: consigliabile con piatti a base di carne rossa, in particolare arrosti e selvaggina, formaggi di media e buona stagionatura; goloso con una bella bistecca Fiorentina!