

# T

## ROSSO % 550

hMUMUPSSUFRMINDMUMUP;  
PMMSOSUPDTPUSCOU. SMPUVM  
UODITPOUUMTCPMPMMPO  
GGMDUSOOPMTSGSMOOP  
DDPMTUJSMVUJMSMMVTUJPSSTTUJOU  
PPOOIOODDIOUPSMO3PPTTP  
MVUJUPDSSUUSGSDTDUMSUX

**Colore** Rosso intens

**Profumo** All'olfatto si presenta

**Sapore** In giovent esprime vigoresità con sensazione lunga e persistente e tannini già ben evoluti opo un adeguata maturazione evolve con classe ed eleganza

**Tipologia di produzione** n attenta selezione delle uve precede una lunga macerazione dopo la uale Rosso di Sutto viene affinato in barri ue di rovere per almeno mesi

**Gradazione** 13% Vol.

**Vendemmia** Prima di ottobre.

**Varietà uve** Cabernet Sauvignon Merlot COSOUSSOD.

**Formato** 0,75 lt. - 1,5 lt. MUM

**Abbinamenti consigliati** Rosso MUMUP è l'abbinamento ideale per secondi di carne in ogni tipo di cottura. Vmoggi UPOU

**Servizio** A 18°C se invecchiato TDPOTMUMTUM

**Come indicare nella lista vini** Rosso MUMUP5SOGT, 201, Sutto.

