




Soraighe



 Gadum or Cazzano is the birthplace of Soraighe wines in the middle of the enchanting Verona hills and derives from Latin with a meaning of "hunting place". It is a deep ruby-red wine with intense notes of small berries soft fruits leading to hints of liquorice and green pepper. The soft refining in wood and the good ripening of the grapes make it supple and velvety on the palate. The persistence in the mouth is long and lingering. Serving suggestions: with veal roasts, lamb dishes and salami. To be served at a temperature of 16-18°C.

 Gadum oder Cazzano ist der Geburtsort der Soraighe-Weine unter den bezaubernden veronesischen Hügeln und stammt aus dem Lateinischen mit der Bedeutung von „Jagdort“. Gadum ist ein Wein von dunkelrubinroter Farbe mit intensiven Noten nach Unterholzfrüchten, später Lakritze und Grünpfeffer. Der Ausbau im Holz und das gute Reifen der Trauben machen ihn am Gaumen samtig und geschmeidig. Die Haftfähigkeit im Mund ist lang und nachhaltig. Er passt sehr gut zu Kalbsbraten, Lammgerichten und Salami. Serviertemperatur: 16-18°C.

 Gadum o Cazzano è il luogo di nascita dei vini Soraighe nelle splendide colline veronesi e deriva dal latino "luogo di caccia". Vino di colore rosso rubino intenso. Intensa la nota di frutti di bosco a bacca piccola, successivamente accompagnate dal sentore di liquirizia e del pepe verde. Il leggero affinamento in legno, e la buona maturazione delle uve lo rendono a palato morbidi e vellutato. È lunga e interessante la permanenza in bocca. Consigliabile in abbinamento ad arrosti di vitello, piatti di agnello e salami. Servire ad una temperatura dai 16 ai 18 ° C.

Blend: Cabernet Sauvignon

Alcohol: 14,00 °

Acidity: 6 g/l

Residual sugar: 5-7 g/l

GADUM Cabernet Sauvignon Veneto I.g.t.

