

MEVIN



VITIGNO

Cabernet Sauvignon IGP



VINIFICAZIONE

Vino ottenuto da uve di Merlot affinate in acciaio per tutto l'inverno e ripassate in botte di rovere per ulteriori 9 mesi.



ABBINAMENTI

Vino adatto ad accompagnare una cena con piatti a base di carne, quali lesso, cotechino, musetto, arrosti, carne alla griglia, spiedo, anguilla in umido.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°



GRADAZIONE ALCOLICA

13%

Etichetta d'autore: Marco Fintina

Marco Fintina, artista poliedrico, ha realizzato il quadro in etichetta usando semplici pennarelli.

Le tre civette che degustano Merlot vogliono suggerire il fatto che si tratta di un vino pensato e lasciato riposare nel legno per una notte lunga 9 mesi, vegliato con tutto l'amore possibile, in attesa della magica trasformazione.

NOME DEL VINO

Abbiamo voluto chiamare così questo vino, al quale siamo affezionati perché prodotto in minime quantità e coccolato nelle botti in legno, perché "me vìn" è la traduzione in Veneto dell'espressione "Il mio vino". Ma non solo, infatti, spostando l'accento, il suono mèvin assume una connotazione magica che richiama il prodigio della trasformazione del vino.

