



CARI COLLINA TORINESE D.O.C.

Il Cari o Pelaverga, altro nome di questo vitigno, origina un vino storico per la città di Torino.

Apprezzato dalle famiglie aristocratiche fin dal 1600 per le proprietà afrodisiache che gli venivano attribuite, è coltivato sulla collina torinese alla destra orografica del fiume Po, fino al Chierese.

Vino: Cari Collina Torinese D.O.C.

Vitigno: Cari o Pelaverga

Zona di produzione: Comuni collinari del Chierese in Provincia di Torino.

Affinamento: Non previsto.

Colore: Rosso cerasuolo.

Profumo: Al naso il vino colpisce per la sua eleganza; è intenso, fragrante, fruttato con sensazioni di prugna e ciliegia.

Sapore: In bocca il Cari è lievemente vivace, dolce, molto elegante e ripropone al palato le sensazioni fruttate percepite al naso.

Perlage: Fine e persistente.

Epoca migliore per il

consumo: 1 anno.

Abbinamenti: Con dolci e dessert in genere, con paste secche o anche fuori dai pasti.

Modalità di servizio: Appena stappato in calici a coppa ad una temperatura di 6-8°C.

TERRE DEI SANTI soc. coop. agricola

Cantina di Castelnuovo Don Bosco, via San Giovanni 6 - 14022 (AT), tel +39 011/9876117 - fax +39 011/9876122

Cantina di San Damiano d'Asti, c.so Roma 58/64 - 14015 (AT), tel +39 0141/975189 - fax +39 0141/980642

Orario: dal lunedì al sabato 8.30-12.30/14.30-18.30—domenica 8.30-12.30

Sito internet: www.terredeisanti.it

Pagina Facebook: www.facebook.it/terredeisanti

CARI COLLINA TORINESE D.O.C.

The Cari or Pelaverga, an alternate name for the Cari vine, it is an historic wine of the city of Turin.

It has been cultivated by the aristocratic families since the early 1600, they would cultivate it from the surrounding Torinese hills east of the river Po to the Chierese area.

Wine: Cari Collina Torinese D.O.C.

Vine: Cari or Pelaverga

Zone of production: Villages of lower Chierese in the Province of Turin.

Refinement: Not applicable.

Color: Cherry-like red.

Bouquet: To the nose the wine strikes of elegance; it's intense, fragrant, fruity of predominantly prune and cherry.

Flavour/Aroma: To the mouth the Cari wine is lightly lively, sweet, very elegant and reintroduces to the palate the fruity qualities of its bouquet.

Perlage: Subtle and persistent.

Best when used: 1 year.

Suitability: Perfect with sweets and desserts, with pastries or even in between meals.

How to serve: Immediately after opening in goblets at a temperature of 6-8°C.



TERRE DEI SANTI soc. coop. agricola

Castelnuovo Don Bosco, via San Giovanni 6 - 14022 (AT), tel +39 011/9876117 - fax +39 011/9876122

San Damiano d'Asti, c.so Roma 58/64 - 14015 (AT), tel +39 0141/975189 - fax +39 0141/980642

Opening time: from Monday to Saturday 8.30-12.30/14.30-18.30—Sunday 8.30-12.30

www.terredeisanti.it

Facebook: www.facebook.it/terredeisanti