

I MIGLIORI VINI ITALIANI
90 points



VINIBUONI D'ITALIA

3/4 stelle





90 points





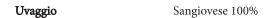












Altitudine 250 - 350 mt s.l.m.

Esposizione Sud - Ovest

Suolo Medio impasto alberese, ricco di fossili, argilloso

Forma Di Allevamento Cordone speronato

Densità 5000 piante/ha

Età Dei Vigneti 15 - 25 anni

Resa/Ha 55 q.li

Vendemmia Le nostre migliori uve, selezionate in campo durante la stagione, vengo-

no raccolte la prima metà di Ottobre, a mano

Alcool 14.5%

Vinificazione La fermentazione alcolica e la macerazione post-fermentativa sulle buc-

ce avvengono in vasche di acciaio e di cemento vetrificate a temperatura controllata (28-30°C) per un periodo di circa 30 giorni. La fermentazione malolattica avviene in modo spontaneo tra Novembre e Dicembre.

Invecchiamento Botti di rovere di Slavonia (18-12-7,5-5 hl) per 20-24 mesi

Affinamento In bottiglia per almeno 6 mesi

Caratteristiche organolettiche Limpido, rosso rubino molto intenso.

Complesso, intenso con evidenti note fruttate (prugne e piccoli frutti di

bosco) e piacevoli note speziate (vaniglia e noce moscata).

Strutturato, elegante, morbido, con tannini dolci.

Abbinamento Carni arrosto e alla griglia, formaggi stagionati. Da meditazione

Temperatura di servizio 18°C

Produzione Annuale 6.000 bottiglie

