

2013 IGT

Uve: Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 40%, Sangiovese 10%, Petit Verdot 10%

Produzione: 7.293 bottiglie

Vinificazione e affinamento

Epoca di vendemmia alla maturità fenolica

Raccolta manuale in cassetta.

Tecnica di vinificazione diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (28°C) in tinelle coniche di acciaio inox termocondizionate per 15 gg.

Fermentazione malolattica in barriques o in acciaio inox

Durata dell'affinamento in legno da 18 a 20 mesi in barriques di rovere francese e botti di legno sloveno da 65 hl

Modalità di stabilizzazione del prodotto
decantazione naturale

Affinamento in bottiglia minimo 9 mesi

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso intenso.

Profumo ricco di note fruttate e piacevolmente balsamico.

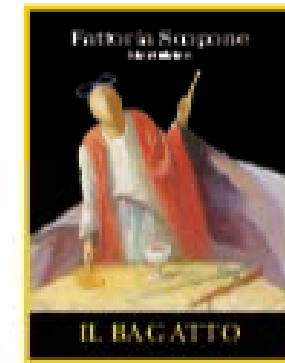
Sapore rotondo, voluminoso

Abbinamento gastronomico primi, carni alla griglia, arrosti e tutti i formaggi

Analisi chimica

Gradazione alcolica ml/100ml 14,5%

Acidità totale g/l 6,00



Recognitions

• JAMESUCKLING.COM

92 Punti

•