



ROSSO RISERVA 2015

VITIGNO

50% Schioppettino di Prepotto
30% Merlot
20% Cabernet

DENOMINAZIONE

Rosso Riserva DOC

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot doppio

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte manualmente a fine settembre – inizio ottobre e poste a leggero appassimento. Vengono poi pigiate, diraspate e poste in vasche d'acciaio dove il mosto macera e fermenta sulle bucce per circa 20 giorni, svolgendo nel contempo la fermentazione malolattica.

La svinatura prevede l'affinamento in *barriques* di rovere francese per 36 mesi dopodiché l'assemblaggio delle botti migliori avviene in vasche d'acciaio per un periodo di 3 mesi circa.

Il vino completa l'affinamento in bottiglia per un periodo di 24 mesi.

ASPETTI ORGANOLETTICI

Questo vino si presenta vestito di un rosso rubino. Il naso è intenso, deciso ed aromatico, dal bouquet complesso che non può lasciare indifferenti. Gli aromi tipici dei frutti di bosco, del ribes, della prugna incontrano la cannella ed il pepe, la liquirizia e il chiodo di garofano. Il sapore non è da meno: caldo e suadente con un finale lungo e secco.

ACCOMPAGNAMENTI

Ideale con carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati. Gradevole anche come vino da fine pasto.

Temperatura di servizio 16-18°