

MONTEPIROLO



Attraverso Montepirolò abbiamo voluto misurarci con vitigni non autoctoni, molto diffusi nel mondo, per dimostrare la capacità del nostro territorio di esprimersi con carattere, complessità ed eleganza

Denominazione: Colli Di Rimini Cabernet Sauvignon DOC

Varietà: cabernet sauvignon, merlot e cabernet franc

Raccolta: da metà settembre a ottobre inoltrato a seconda della varietà

Resa: 60 q/ha

Fermentazione alcolica: a temperatura controllata con periodici rimontaggi e lunghe macerazioni

Affinamento: 12 mesi in barrique di primo e secondo passaggio, seguito da una maturazione di un anno in bottiglia

Caratteristiche organolettiche: abito rubino intenso. All'olfatto esprime sentori di ribes, mora matura, maggiorana, peperone e liquirizia.

La bocca è possente e rotonda, dove si percepisce un'ottima struttura, un finale prolungato e vitale dal felice connubio acido-tannico.

Vino opulento, polposo, di grande piacevolezza, in grado di esprimersi sia in gioventù che dopo lunga maturazione.

Temperatura di servizio ottimale: 16° C

Numero di bottiglie prodotte: 10.000 – 20.000

Formati disponibili: 0,75 L - 1,5 L - 3L

Abbinamenti: ...

