

MONTEPIROLO



Se il pionierismo ha ancora senso, in questo territorio abbiamo operato come forse in nessun altro cercando di confrontarci con un taglio bordolese per dimostrare un'identità unica

Denominazione: Colli Di Rimini Cabernet Sauvignon DOC

Varietà delle uve: Cabernet sauvignon, Merlot e Cabernet Franc

Raccolta: da metà settembre a ottobre inoltrato a seconda del vitigno

Resa: 60 q/ha

Vinificazione: fermentazione con lunghe macerazioni sulle bucce.

Dopo la malolattica avviene l'assemblaggio delle tre varietà prima di concedersi la maturazione in legno

Affinamento: 18/20 mesi in barrique di primo passaggio, seguito da successivo affinamento in bottiglia

Note sensoriali: 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: 13.000 – 20.000

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

Contiene solfiti

Podotto in Italia

Imbottigliato da SAN PATRIGNANO SOC. AGRICOLA COOP. SOCIALE CORIANO (RN)



Abbinamenti:



SanPatrignano