

# 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, 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:** 14° - 16° C

**Numero di bottiglie prodotte:** 13.000 – 20.000

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

**Contiene solfiti**

**Prodotto in Italia**

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



**Abbinamenti:** .....



SanPatrignano