

10 Vendemmie

Limited Edition

Descrizione

10 annate di Montepulciano in una singola bottiglia.

Il meglio delle nostre uve, delle nostre viti e dei nostri terroir per ottenere un vino da sogno... Tutta la passione e l'amore per la nostra terra in un grande vino che celebra 10 splendide vendemmie nel rispetto di un passato antico. Un frutto meraviglioso ed un territorio inimitabile creano l'eccellenza.

Denominazione

Vino Rosso

Uve

Montepulciano

Collocazione geografica del vigneto

Vecchissimi vigneti delle colline teatine

Tipologia del terreno

Argilloso, calcareo

Età dei vigneti

45-50 anni

Vinificazione

- Pigiata - diraspatura

- 15/20 giorni di macerazione e fermentazione alcolica in acciaio a 24-26°C

Affinamento

Una parte della massa affina in barrique di pregiato rovere francese per 12 mesi

Caratteristiche organolettiche, abbinamenti

Colore rosso rubino molto carico ed elegante, profumo ampio e complesso, fruttato, con sentori di prugne, confettura di ciliegia e note di tabacco, leggermente speziato. Vino di grande corpo, morbido e ricco di tannini nobili, con un finale che regala note di cacao, caffè e vaniglia.

Carni rosse, selvaggina, primi piatti robusti. Vino da meditazione.

Temperatura di servizio

18°C

