



DON ANTONIO

Limited Edition

DENOMINAZIONE

Vino Rosso



VITIGNO

Montepulciano

VINIFICAZIONE

- Raccolta dopo una breve surmaturazione in pianta;
- Pigia - diraspatura;
- 20/25 giorni di macerazione sulle bucce e fermentazione alcolica una parte in acciaio a 24-26°C e una parte in vasche di cemento



AFFINAMENTO

Una parte della massa affina in barrique e successivo affinamento in bottiglia



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Rosso carico e intenso, a tratti impenetrabile. Profondo e complesso all'olfattiva, regala al naso un bouquet di note di mora, prugna e lampone. Ha un meraviglioso sentore speziato e delicato di vaniglia, cacao, liquirizia. La bevuta è di gran carattere, dinamica e setosa nella trama tannica e scattante nella freschezza, lunga nella persistenza



ABBINAMENTI

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18°C

