



VITIGNO

Singolo bacca rossa

VIGNETO

Italia

380 m slm

Terreno franco sabbioso di origine morenica

pH 5,8

Esposizione S-SO

CANTINA

Raccolta manuale delle uve in cassetta.

Pigia-diraspatura e avvio fermentazione con lieviti selezionati, in vasche d'acciaio.

AFFINAMENTO

12 mesi in barrique da 225 l, seguono 12 mesi minimo in bottiglia.

ORGANOLETTICA

Occhio:

rosso rubino carico con leggeri riflessi porpora

Naso:

frutto rosso, speziato, alcolico, cocco, balsamico, smalto terziario

Bocca:

complesso e rotondo. Frutto rosso potente con accenni di cicliegia sotto spirito. Lunghezza elevata, bocca piena e persistenza piacevole.

ABBINAMENTO

Vino rosso tutto pasto di grande struttura.

Indicato per preparazioni a base di carne.

Da provare anche con salumi e formaggi stagionati in abbinamento a miele e salse dolci. Anche per un bicchiere saltuario fuori pasto.

T° SERVIZIO

16-18 °C

14,5 % vol

Vertice - Vino Rosso

*... al termine, il trionfo, come un acuto monte che si erge sul vespero tramonto:
il Vertice del successo.*

