



ILLUSTRO

Cabernet Sauvignon - Merlot 2016

„Invecchiato per 12 mesi in rovere, il blend Cabernet-Merlot ha un naso pronunciato di prugna affumicata, ciliegia scura con note legnose di scatola di sigari e foglie di tè essiccate. Alcuni caratteri di frutta secca suggeriscono sviluppo. Tannini robusti ma maturi supportano un nucleo caldo e concentrato di frutti scuri maturi. Note erbacee di cedro e foglie di ribes nero più un discreto livello di freschezza forniscono equilibrio, seguito da un finale caldo, simile al pepe bianco.”

Sylvia Wu, redattrice, DecanterChina.com e redattrice regionale - Asia e Europa settentrionale e orientale

PGI Vallo di Traiano

Varietà di uva:

Cabernet Sauvignon - 65%

Merlot - 35%

Tipologia: vino rosso secco

Vigneti:

Cabernet Sauvignon - 10,0 ha

Merlot - 5,0 ha

Resa: 8,5 t/ha

Terroir: la regione vitivinicola Valul lui Traian, microzona Tigheci, villaggio Romaneyti

Vendemmia: inizio ottobre

Temperatura di fermentazione: 25°C - 30°C

Vinificazione: 10 giorni in vasca di acciaio inox a temperatura controllata di 25°C - 30°C

Affinamento in legno: 12 mesi in botti nuove di rovere francese

Grado alcolico: 14,5 %

Zucchero: 2,2 g/dm³ Acidità: 5,2 g/dm³

Volume: 0,75 l

Totale bottiglie rilasciate: Edizione limitata 11308 bottiglie

Note di degustazione: il vino ha un colore rosso generoso e note complesse di prugna ben matura, fichi, caffè e cioccolato fine. Gusto profondo con sfumature di mandorla accompagnate da una consistenza ricca e tannini nobili.

Come servirlo: a 16°C - 18°C con preparazioni a base di carni rosse, come roast beef, agnello, montone o maiale, ma anche con formaggi stagionati.

Trofeo del vino berlinese
Germania
Grande Oro



Selezioni mondiali
Vini Canada
2021 Grande Oro

