



COME SE 2004

Vigneti

Castelnuovo

altitudine 230 mt esposizione sud est

Fermentazione

Spontanea in tini di acciaio inox

Invecchiamento in botte

10 anni in botte di rovere di Slavonia

Resa per ettaro

30 q/l

Inizio vendemmia

12 settembre 2004

Imbottigliamento

16 marzo 2015

Produzione



2.800

bordolesi lt 0,75

Vitigno



Merlot

100%

Alcool	Acidita' totale
14,54 %	5,1 g/l
Solforosa libera	Solforosa totale
16 mg/l	65 mg/l

Note sul vino:

colore rosso granato con riflessi brillanti. All'olfatto predominano note terziarie, risalta in particolare la liquirizia, seguita subito da tabacco. Seguono al naso note floreali come la viola e infine si sente la frutta, prugna in particolare. Al palato risulta sapido con tannini definiti e ben bilanciati. Lascia la bocca asciutta e un retrogusto speziato, dovuto al lungo invecchiamento in rovere. Bottiglia longeva, consiglio, se bevuto pasteggiando, di consumare entro 15 anni, se bevuto meditando, possiamo aspettare davvero decenni.