



COME SE 2005

Vigneti

Castelnuovo

altitudine 230 mt esposizione sud est

Fermentazione

Spontanea in tini di acciaio inox

Invecchiamento in botte

11 anni in botte di rovere di Slavonia

2 anni in tini d'acciaio inox

Resa per ettaro

20 q/l

Inizio vendemmia

18 settembre 2005

Imbottigliamento

20 febbraio 2019

Produzione



1.266

bordolesi lt 0,75

Vitigno



Merlot

100%

Alcool	Acidita' totale
15 %	5,3 g/l
Solforosa libera	Solforosa totale
23 mg/l	79 mg/l

Note sul vino:

colore rosso granato con riflessi brillanti. All'olfatto predominano sentori floreali, soprattutto il profumo della rosa. Seguono le note terziarie, dove risalta la cioccolata, che si conferma anche in bocca insieme a caramello salato e noccioline. Palato sapido e tannini definiti e ben bilanciati. Bottiglia longeva, consiglio, se bevuto pasteggiando, di consumare entro 15 anni, se bevuto meditando, possiamo aspettare davvero decenni.