



## COME SE 2006

### Vigneti

#### Castelnuovo

altitudine 230 mt esposizione sud est

### Fermentazione

Spontanea in tini di acciaio inox

### Invecchiamento in botte

9 anni in botte di rovere di Slavonia

### Resa per ettaro

40 q/l

### Inizio vendemmia

02 settembre 2006

### Imbottigliamento

16 marzo 2015

### Produzione



**3.911**

bordolesi lt 0,75

### Vitigno



**Merlot**

**100%**

<b>Alcool</b>	<b>Acidita' totale</b>
15 %	5,1 g/l
<b>Solforosa libera</b>	<b>Solforosa totale</b>
12 mg/l	57 mg/l

### Note sul vino:

colore rosso rubino brillante con unghia leggermente granata. All'olfatto spiccano frutti piccoli a bacca rossa, ribes, lampone e fragoline di bosco, seguiti da sentori floreali, soprattutto fiori di acacia. Sul finale sentori terziari, in particolare liquirizia. Al palato risulta ricco, equilibrato 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.