



## COME SE 2008

### 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

30 q/l

### Inizio vendemmia

08 settembre 2008

### Imbottigliamento

20 febbraio 2019

### Produzione



**2.613**

bordolesi lt 0,75

### Vitigno



**Merlot**

**100%**

<b>Alcool</b>	<b>Acidita' totale</b>
15,10 %	5,5 g/l
<b>Solforosa libera</b>	<b>Solforosa totale</b>
22 mg/l	68 mg/l

### Note sul vino:

colore rosso rubino brillante con unghia leggermente granata. All'olfatto predominano note terziarie, cioccolato, caffè tostato e foglie secche del sottobosco, poco dopo appaiono mandorle tostate e albicocca secca, per finire con semi di cardamomo. Al palato risulta rotondo, equilibrato con tannini definiti e ben bilanciati. Lascia la bocca asciutta e un finale ampio, dovuto al lungo invecchiamento in rovere. Bottiglia longeva, consiglio, se bevuto pasteggiando, di consumare entro 15 anni, se bevuto meditando, possiamo aspettare anche decenni