



COME SE 2009

Vigneti

Castelnuovo

altitudine 230 mt esposizione sud est

Fermentazione

Spontanea in tini di acciaio inox

Invecchiamento in botte

10 anni in tonneau di rovere di Slavonia

Resa per ettaro

30 q/l

Inizio vendemmia

10 settembre 2009

Imbottigliamento

20 marzo 2021

Produzione



540

bordolesi lt 0,75

Vitigno



Merlot

100%

Alcool	Acidita' totale
15,00 %	5,4 g/l
Solforosa libera	Solforosa totale
19 mg/l	53 mg/l

Note sul vino:

colore rosso rubino intenso e brillante con unghia granata. Al naso predominano note di frutti neri maturi, mora, prugna e mirtillo. Seguono sentori di fiori di acacia. Sul finire le note terziarie, dove risaltano caramello salato e pepe. Palato ricco, caldo, avvolgente, armonico con tannino setoso. Lunga persistenza. Bottiglia longeva. Consiglio, se bevuto pasteggiando, di consumare entro 15 anni, se bevuto meditando possiamo aspettare davvero decenni.