



COME SE 2011

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 2011

Imbottigliamento

08 Giugno 2022

Produzione



600

bordolesi lt 0,75

Vitigno



Merlot

100%

Alcool	Acidita' totale
15,00 %	5,3 g/l
Solforosa libera	Solforosa totale
19 mg/l	65 mg/l

Note sul vino:

colore rosso rubino intenso e brillante con unghia leggermente granata. Al naso predominano note di frutta rossa, amarena e uva fragola. Seguono sentori floreali, soprattutto il profumo della violetta e della rosa. Sul finire le note terziarie, dove risaltano caramello salato e arachidi tostate. 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.