



COME SE 2012

Vigneti

Castelnuovo

altitudine 230 mt esposizione sud est

Fermentazione

Spontanea in tini di acciaio inox

Invecchiamento in botte

9 anni in tonneau di rovere di Slavonia

Resa per ettaro

30 q/l

Inizio vendemmia

9 Settembre 2012

Imbottigliamento

08 Giugno 2022

Produzione



666

bordolesi lt 0,75

Vitigno



Merlot

100%

Alcool	Acidita' totale
15,00 %	5,1 g/l
Solforosa libera	Solforosa totale
21 mg/l	69 mg/l

Note sul vino:

colore rosso rubino intenso e brillante con unghia leggermente granata. Al naso predominano note di frutta quali fico, mirtillo, mora con un richiamo al miele di acacia. Seguono eleganti note speziate, che ricordano lo strudel, come cannella, mela cotta, uvetta sultanina e burro. Palato ricco, caldo, avvolgente, tannico e armonico. Lunga persistenza. Tannini ben bilanciati riconducibili a un lunghissimo affinamento in legno. Bottiglia longeva. Consiglio, se bevuto pasteggiando, di consumare entro 15 anni, se bevuto meditando possiamo aspettare davvero decenni.