



700 2017

Andamento climatico

Verrà ricordata come una delle estati più calde degli ultimi anni quella del 2017 che ha impresso alle piante un'accelerazione delle fasi fenologiche portando a maturazione le uve leggermente in anticipo rispetto agli anni precedenti. Nel mese di agosto gli equilibri si sono ristabiliti grazie alle piogge e l'abbassamento delle temperature che hanno favorito lo spostamento verso i grappoli di tutte le sostanze necessarie per ottenere un prodotto di qualità eccellente. Le quantità si sono attestate su valori leggermente inferiori rispetto all'anno precedente questo ha comportato una cura maggiore delle uve con un ottimo risultato finale.

Note tecniche

Varietà Vino
Cabernet, Merlot

Grado Alcolico
13 %

Maturazione
barriques di secondo e terzo
passaggio - barriques di secondo e
terzo passaggio - 8 mesi - 8 mesi

Note degustative

Formati Disponibili
0,75 l

Note Organolettiche
Vino dal colore rosso rubino intenso e brillante. Il suo bouquet è intenso e variegato, prevalentemente fruttato. I sentori principali ricordano il lampone, il mirtillo e la mora. Intensa la nota speziata di vaniglia e cannella. In bocca morbido con un bell'equilibrio fresco e alcolico. Il retrogusto è lungo e persistente, ritornano le note fruttate di confettura.

Abbinamento
Ideale con ragù, carni bianche o rosse arrosto e con formaggi semi stagionati.

