



B STATION

MOLINETTA DOC RISERVA

UMBRIA



2016

VITIGNO:

Sangiovese 65 %, Sagrantino 15%, Merlot 20%

ZONA:

vigneti di proprietà in Colle San Clemente di Montefalco. 300 m sul livello del mare. Suolo franco- sabbioso- argilloso, calcareo

RESA UVA PER ETTARO:

70 q

ALLEVAMENTI:

Cordone speronato e guyot

DENSITÀ:

5000 ceppi/ha

FERMENTAZIONE:

Con le bucce per 45-60 giorni

AFFINAMENTO:

24 mesi in botti di legno francese da 225 L. Almeno 18 mesi in bottiglia. Potenziale di affinamento: 10-15 anni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

colore rosso rubino. Al naso frutti di bosco, ciliegia e prugna e sensazioni tostate. In bocca grande struttura, eleganza e rotondità integrano una tannicità importante.

Questo vino può essere gustato con carni rosse alla brace, arrostiti, salumi e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 18° C.