

CULDRÉE



DENOMINAZIONE:

TICINO – DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VITIGNO:

MERLOT 100%

ZONA DI PROVENIENZA:

COLDRERIO

VINIFICAZIONE:

UVE PROVENIENTI DA CEPPI SELEZIONATI DI 40 ANNI. LAVORAZIONE TRADIZIONALE. MACERAZIONE DI 30 GIORNI E AFFINAMENTO IN BOTTI NUOVE DI ROVERE FRANCESE (300-400L) PER 18. MESI

GRADAZIONE ALCOLICA:

13,3 % Vol.

COLORE:

ROSSO RUBINO INTENSO CON RIFLESSI GRANATI

PROFUMO:

INTENSO, DI GRANDE COMPLESSITÀ CON UNA COMPONENTE IMPORTANTE DI FRUTTA NERA BEN MATURA (CILIEGIA, MORA). NOTE SPEZIATE E NOTE DI TOSTATURA. GLI AROMI VARIEGATI RIMANGONO PARTICOLARMENTE DISTINGUIBILI E BENE ACCOMPAGNATI DAGLI AROMI CEDUTI ALL’AFFINAMENTO IN BARRIQUES.

SAPORE:

ELEGANTE, CON UNA NOTA PIUTTOSTO AUSTERA, VINO COMPLESSO CON OTTIMO EQUILIBRIO, DOMINA LEGGERMENTE LA COMPONENTE TANNICA IL CHE GLI ATTRIBUISCE CARATTERISTICHE UNICHE PER UN VINO DI GRANDE STRUTTURA.

INVECCHIAMENTO:

10-15 ANNI

ABBINAMENTI:

CARNI ROSSE, SELVAGGINA, FORMAGGI A PASTA SEMIDURA STAGIONATI

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

17°C - 18°C