



MONSAULENTE

DATI AGRONOMICI

varietà 80% merlot, 20% cabernet franc

esposizione sud-ovest e ovest

altitudine 200

terreni impasti marnosi calcarei con ciottoli

sistema di allevamento guyot monolaterale

età delle viti 200g

densità dei ceppi 7800 ceppi/ha

resa per ettaro 40 q.li/ha

epoca della vendemmia terza decade di settembre

bottiglie prodotte 1500

DATI ENOLOGICI

vendemmia manuale in cassetta

vinificazione diraspatura di grappoli selezionati, fermentazione ad acino intero in barriques di rovere, macerazione post fermentativa di circa 30 giorni

affinamento in barriques di rovere per 20 mesi, prima dell'imbottigliamento

imbottigliamento senza filtrazione

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Consistente, dai toni rosso rubino con riflessi granato, svela immediatamente la sua complessità.

Si apre con profumi di confettura di prugne che evolvono poi in spezie e cioccolato. Denso e vellutato, dal tannino morbido ed avvolgente e dalla lunga persistenza.