

Rosso della Pezia

Valcalepio Rosso Riserva DOC



DESCRIZIONE

Ottenuto con uve Merlot e Cabernet Sauvignon raccolte e vinificate separatamente. È affinato per due anni in *barriques* di rovere francese e per almeno altri due anni in bottiglia. Di colore rosso rubino intenso con sfumature che vanno dal violaceo al granato; al naso evidenzia profumo di spezie, liquirizia e vaniglia, frutta rossa; grande struttura, ricco di salinità e tannino. Da abbinare a piatti importanti di carne e formaggi di lunga stagionatura.

SCHEMA TECNICA

Annata: 2012

Gradazione: 13,5°

Bottiglia: bordolese standard

Tappo: 24x45 in sughero

Come è stato ottenuto: nasce da uve di Merlot e Cabernet Sauvignon vinificate e poi affinate per due anni in *barriques* da 225 l. di rovere francese per due anni in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso con sfumature che vanno dal violaceo al granato a seconda dell'invecchiamento. Al naso evidenzia profumo di spezie, liquirizia e vaniglia, frutta rossa. Vino con grande struttura, ricco di salinità e tannino che garantiscono una lunga vita in bottiglia.

Abbinamenti: classico vino per accompagnare piatti importanti di carne, sa procurare grande piacere se sorseggiato con formaggi di lunga stagionatura. Aprirlo in anticipo e degustarlo a 18° possibilmente in un grande ed ampio bicchiere.

Etichetta: le antiche origini della famiglia Pecis sono rievocate in questo vino dedicato al capostipite, tale "Rosso della Pezia", che verso il XII secolo diede origine all'attuale discendenza.

L'etichetta, creata dall'illustratrice Sarolta Szulyovsky, raffigura lo stemma di famiglia, un castello merlato con un albero verde.