

Soffio del Misma

Bergamasca IGP



DESCRIZIONE

Ottenuto con uve Merlot, Cabernet Sauvignon e Imberghem raccolte tardivamente con preventiva macerazione a freddo e fermentazione con le bucce per almeno venti giorni. Viene affinato per un anno in barriques di rovere francese e per un anno in bottiglia. Dal colore rosso rubino con riflessi che spaziano dal violaceo al granato; al naso note di spezie, di cacao, di ciliegia e di prugna; al palato presenta un'importante struttura, ricco di tannini, sapido con lunga persistenza. Da abbinare a piatti importanti di carne rossa o selvaggina, formaggi a lunga stagionatura.

SCHEMA TECNICA

Annata: 2013

Gradazione: 15°

Bottiglia: borgognotta

Tappo: 24x50 in sughero

Come è stato ottenuto: Ottenuto dall'assemblaggio di vini delle varietà Merlot, Cabernet Sauvignon e Imberghem raccolte tardivamente. Le uve sono raccolte separatamente e vinificate con preventiva macerazione a freddo e fermentazione con le bucce per almeno venti giorni. È invecchiato in piccole botti di legno di origine francese per almeno un anno. Dopo l'imbottigliamento si affina per almeno un anno in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino con riflessi che spaziano da violaceo (giovane) al granato (quando maturo); al naso si apre con note di spezie e cacao lasciando poi spazio alle note fruttate di ciliegia e prugna; al palato presenta un'importante struttura, ricco di tannini, sapido con lunga persistenza.

Abbinamenti: Piatti importanti di carne rossa o selvaggina, formaggi a lunga stagionatura. Servire a 18-20° in grande ed ampio bicchiere.

Etichetta: è raffigurato il profilo del Monte Misma