

San Pietro delle Passere

Valcalepio Rosso DOC



DESCRIZIONE

Ottenuto con uve Merlot e Cabernet Sauvignon raccolte e vinificate separatamente. È affinato in botti da 25 hl di rovere francese e in bottiglia per almeno un anno. Di colore rosso rubino carico, al naso si presenta fruttato con leggere note di spezie e liquirizia; di buon corpo, strutturato e gradevolmente tannico. Da abbinare ad arrosti e carni rosse, pollame nobile, cacciagione o formaggi a pasta dura.

SCHEDE TECNICHE

Annata: 2016

Gradazione: 14°

Bottiglia: bordolese standard

Tappo: 24x45 in sughero microgranulato

Come è stato ottenuto: si tratta del classico uvaggio bordolese con Merlot e Cabernet Sauvignon. Le uve sono raccolte e vinificate separatamente per la diversa epoca di maturazione, mentre il taglio avviene a freddo durante l'inverno. Comincia quindi l'invecchiamento in legno di rovere francese (in botti da 25 hl.); il vino è poi imbottigliato e conservato in cantina per il necessario affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino carico, al naso si presenta fruttato con leggere note di spezie e liquirizia. Di buon corpo, strutturato e gradevolmente tannico.

Abbinamenti: è vino per arrosti e carni rosse, pollame nobile, cacciagione o formaggi a pasta dura. Stappare la bottiglia in anticipo e servire a 18° in ampi bicchieri.

Allergeni: contiene solfiti.

Etichetta: è raffigurata la chiesetta romanica di San Pietro delle Passere che dà il nome a questo vino e che è circondata dai vigneti dell'azienda.

SHOP

