

# MONTEVECCHIO ISOLANI

*dal 1456*

## ROSSO BOLOGNA RISERVA 12

Ottenuto da uve Cabernet Sauvignon e Merlot maturato in piccole vasche di cemento, presenta il caratteristico colore rosso rubino intenso, il profumo è caratteristico del vitigno con delicati sentori di erbe, vaniglia, cannella e liquerizia. In bocca è estremamente gradevole, pieno, armonico, piacevolmente persistente. Si accompagna a tutti i salumi crudi, specialmente quelli più magri, a quelli cotti, alle carni più saporite, compresa la cacciagione, squisito col Tartufo bianco raccolto sui nostri Colli Bolognesi e perfino con i piatti di pesce più saporiti.

Temperatura ottimale di servizio 18° C.



## ROSSO BOLOGNA RISERVA 12

Made with Cabernet Sauvignon and Merlot grapes mellowed in small cement vats, this wine has the typical rich ruby red colour, and the characteristic fragrance of its vine, with delicate scent of herbs, vanilla, cinnamon and liquorice. Its taste is extremely pleasant, full, balanced, agreeably persistent. It is recommended with all sorts of salami, with tasty meats, game, excellent with the white truffle from our Bolognesi Hills, and even with savoury fish dishes.

Ideal serving temperature 64° F / 18° C.

# MONTEVECCHIO ISOLANI

*dal 1456*

---

Vitigni	Cabernet Sauvignon & Merlot	Vines
Vigneto	Montevecchio Isolani	Vineyard
Terreno	Argilloso sabbioso Sandy clay	Ground
Posizione	210 m/slm/osl nord-est	Position
Vendemmia	2012 A maturazione completa Fully ripe	Harvest
Età media viti	15 anni/years	Age of vineyard
Resa per ettaro	6 tonn./tons	Yeld per hectar
Resa per ceppo	1,8 kg	Yeld per vine
Gradazione	14,00 %	Gradation
Zuccheri riduttori	1,6 g/l	Reducing sugars
Estratto secco	27,50 g/l	Dry extract
Acidità totale	5,00 g/l	Total acidity
So2 totale	65 mg/l	Total So2
Fermentazione	9 gg in vasche di acciaio termo condizionate con continui rimontaggi 9days in stainless steel tanks with continuous pumping	Fermentation
Affinamento	In piccole vasche di cemento In small cement vats	Aging