

PALAZZO DI MONTEVECCHIO RISERVA 2009

Ottenuto da uve Cabernet Sauvignon e Merlot sapientemente potate e diradate per ottenere l'opportuna concentrazione, raccolte a mano e accuratamente scelte grappo a grappo a maturazione piena, affinato quattro anni in barriques di rovere francese. Il vino ottenuto permette di apprezzare tutte le doti meravigliose del vitigno. I profumi sono complessi e armoniosi con note di confettura di more, vaniglia, cannella e liquirizia, piacevolmente persistenti, il sapore indimenticabile, morbido, con nobili tannini finali è perfettamente bilanciato. Vino da meditazione, da abbinare con cacciagione e selvaggina, carrè di maiale, brasati e carni glassate, formaggi stagionati e di fossa, formaggi stagionati e di fossa. Temperatura ottimale di servizio 20° C.



PALAZZO DI MONTEVECCHIO RISERVA 2009

Made from Cabernet Sauvignon and Merlot grapes duly pruned and thinned out to obtain the convenient concentration, hand picked and chosen bunch by bunch when fully ripe, refined in French oak barriques for four years. This wine makes you appreciate all the great qualities and possibilities of its vine: complex and harmonious perfumes, with blackberry preserve, vanilla, cinnamon and liquorice pleasantly persistent notes, and an unforgettable smooth taste with a perfectly balanced and mellow tannin final aroma. An important wine that can go well with furred and feathered game, pork loin, braised beef, glazed meats and seasoned cheese. Ideal serving temperature 68° F / 20° C.

MONTEVECCHIO I S O L A N I

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	2009 A maturazione completa Fully ripe	Harvest
Età media viti	20 anni/years	Age of vineyard
Resa per ettaro	5 tonn./tons	Yeld per hectar
Resa per ceppo	1,7kg	Yeld per vine
Gradazione	13,50%	Gradation
Zuccheri riduttori	1,3 g/l	Reducing sugars
Estratto secco	28,40 g/l	Dry extract
Acidità totale	5,40 g/l	Total acidity
So2 totale	87 mg/l	Total So2
Fermentazione	9 gg in vasche di acciaio termo condizionate con continui rimontaggi 9 days in stainless steel tanks with continuous pumping	Fermentation
Affinamento	4 anni in barrique di rovere 4 years in oakbarriques	Aging