

MONTELLO ROSSO DOCG SENECA



70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon.

Proviene dallo storico vigneto di 60 anni presente in azienda, allevato a sylvoz. Vinificazione in acciaio,

macerazione sulle vinacce per 15/20 giorni ed affinamento in tonneaux barriques per un anno.

Affinamento in bottiglia di un anno.

Non è filtrato ed estremamente naturale.

Note di degustazione

Rosso rubino con nuances granato. Ventaglio olfattivo intrigante e variegato su note di confettura di ciliegia,

mora e prugna che si fondono alla rosa appassita e si mescolano a ricordi di coriandolo, cumino, vaniglia,

chiodo di garofano, pepe bianco con nitide percezioni minerali. Come sottofondo un vago sentore

di legno di cedro e infine tabacco.

Al palato dimostra un ottimo equilibrio e intensità di gusto, i tannini sono integrati, rotondi ed eleganti. Il finale è

gradevolmente saporito e sfuma lento e persistente con retrogusto di frutta rossa.

Abbinamenti: tutte le carni ed i formaggi stagionati.

Gradazione: 13,00%

Temperatura di servizio: 18 °C