

È UN VINO OTTENUTO DA UVE PROVENIENTI DALLE COLLINE DEL MONTELLO. DOPO UN'ATTENTA VENDEMINA, L'UVA VIENE DELICATAMENTE PIGIATA E FATTA FERMENTARE PER CIRCA UNA SETTIMANA IN VINIFICATORI DI ACCIAIO. SUCCESSIVAMENTE IL VINO VERRÀ SVINATO E FATTO MATURARE IN SERBATOI DI ACCIAIO PER UN BREVE PERIODO E POI IN BOTTI DI ROVERE PER UN ANNO. OTTERREMO COSÌ UN VINO DAL PROFUMO INTENSO ED ELEGANTE CON SENTORI DI CILIEGIA E FRUTTI DI BOSCO. DAL GUSTO PERSISTENTE, DELICATO E ALLO STESSO TEMPO VIVACE. SI ACCOMPAGNA BENE CON CARNI ROSSO O SELVAGGIA ED ANCHE CON FORMAGGI STAGIONATI. È CONSIGLIABILE SERVIRLO AD UNA TEMPERATURA DI 18/20° C.

A WINE MADE FROM GRAPES GROWN ON THE MONTELLO HILLS. AFTER CABERNEU HARVESTING THE GRAPES ARE DELICATELY PRESSED THEN LEFT TO FERMENT FOR ABOUT ONE WEEK IN STEEL VATS. THE WINE IS THEN DRAWN OFF AND LEFT TO MELLOW IN STEEL TANKS FOR A SHORT WHILE, AFTER WHICH IT IS TRANSFERRED TO OAK BARRELS WHERE IT IS LEFT FOR A YEAR. THE WINE HAS AN INTENSE BOUTQUET WITH NOTES OF CHERRIES AND WILD BERRIES. IT HAS A LONG-LASTING DELICATE YET DISTINCT FLAVOUR. EXCELLENT SERVED WITH RED MEAT OR GAME AND WITH RIPE CHEESES. SERVE AT 18/20° C.

DIESER WEIN WIRD AUS IM HÜGELGEBIET MONTELLO ANGEBAUTEN TRAUBEN GEBLUTET. NACH EINER SORGFÄLTIGEN LAGE WERDEN DIE TRAUBEN NUR LEICHT GEPRESST, WODURCH SIE UMGEFÄHRE EINE WOCHE LANG IN STAHLBEHÄLTERN GÄREN. DANACH ERGIEBT DAS ABTROPFEN UND DIE REINIGUNG DARBEI EINE KURZE ZEIT LANG IN STAHLBEHÄLTERN, DANACH EIN JAHR LANG IN EICHENFÄSERN. DABEIJEDER WIRD EIN WEIN MIT INTENSIVEM UND ELEGANTEN BOUTQUET MIT NÖTIGEN WILD UND WÄLDERWEIN ERZEIGT. IM GESCHMACK IST ER ANHÄLTEND, FEIN UND TROPFEND LEBENDIG. EIN GUTER BEGLEITER ZU ROTEN FLEISCHSORTEN ODER FEDERWILD, ABER AUCH GEREIFTEN KÄSESORTEN. EMPFOHLENE SERVIERTEMPERATUR 18/20° C.



UVE: 100% Merlot DOC
RESA MEDIA: 100 quintals/hectare
VINIFICAZIONE: CLASSICA VINIFICAZIONE IN ROSSO A TEMPERATURA CONTROLLATA
GRADAZIONE ALCOLICA: 12 % VOL
ACIDITÀ TOTALE: 5,5 g/L
ZUCCHERI RESIDUI: ASSENTI
ESTRATTO SECCO: 27 g/L
CONSERVAZIONE: AL RIPARO DALLA LUCE E AD UNA TEMPERATURA NON SUPERIORE AI 18/20° C

GRAPES: 100% Merlot DOC
AVERAGE YIELD: 100 quintals/hectare
VINIFICATION: CLASSICAL FERMENATION WITH THE SKINS AT A CONTROLLED TEMPERATURE
ALCOHOL CONTENT: 12 % VOL
TOTAL ACIDITY: 5.5 g/L
RESIDUAL SUGARS: NONE
EXTRACT: 27 g/L
CONSERVATION: IN A DARK PLACE AT A TEMPERATURE NO HIGHER THAN 18/20° C

TRAUBEN: 100% MERLOT DOC
MITTLERER ERTRAG: 100 ZENTNER/HA
WEINBEREITUNG: KLASSISCHE ROTWEINBEREITUNG BEI GEREGLTER TEMPERATUR
ALKOHOLGEHALT: 12 % VOL
SAUREGRAD: 5,5 g/L
RESTZUCKERGEHALT: ABWESEND
EXTRAKT: 27 g/L
AUFBEWAHRUNG: VOR LICHT GESCHÜTZT UND BEI EINER TEMPERATUR UNTER 18/20° C

È UN VINO OTTENUTO DA UVE DI CABERNET FRANC E SAUVIGNON PROVENIENTI DALLE ZONE COLLINARI DEL MONTELLO. SI PUÒ RICONOSCERE FACILMENTE IL PROFUMO ERBACEO DEL CABERNET SAUVIGNON. SI ACCOMPAGNA OTTIMAMENTE CON ARROSTI DI CARNI BIANCHE E CON CACCAGIONE DA PIUMA. È CONSIGLIABILE SERVIRLO AD UNA TEMPERATURA DI 18/20° C.

THIS WINE IS MADE FROM CABERNET FRANC AND SAUVIGNON GRAPES THAT COME FROM THE MONTELLO HILLS. IT IS EASILY RECOGNISED FOR THE GRASSY BOUTQUET TYPICAL OF CABERNET SAUVIGNON. IT IS EXCELLENT SERVED WITH ROAST WHITE MEAT AND GAME BIRDS. SERVE AT 18/20° C.

È UN VINO OTTENUTO DA UVE DI CABERNET FRANC E SAUVIGNON PROVENIENTI DALLE ZONE COLLINARI DEL MONTELLO. SI PUÒ RICONOSCERE FACILMENTE IL PROFUMO ERBACEO DEL CABERNET SAUVIGNON. SI ACCOMPAGNA OTTIMAMENTE CON ARROSTI DI CARNI BIANCHE E CON CACCAGIONE DA PIUMA. È CONSIGLIABILE SERVIRLO AD UNA TEMPERATURA DI 18/20° C.



UVE: CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC
RESA MEDIA: 90/100 q.li HA
VINIFICAZIONE: CLASSICA VINIFICAZIONE IN ROSSO A TEMPERATURA CONTROLLATA
GRADAZIONE ALCOLICA: 12 % VOL
ACIDITÀ TOTALE: 5,5 g/L
ZUCCHERI RESIDUI: ASSENTI
ESTRATTO SECCO: 26 g/L
CONSERVAZIONE: AL RIPARO DALLA LUCE E AD UNA TEMPERATURA NON SUPERIORE AI 18/20° C

GRAPES: CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC
AVERAGE YIELD: 90/100 quintals/hectare
VINIFICATION: CLASSICAL FERMENATION WITH THE SKINS AT A CONTROLLED TEMPERATURE
ALCOHOL CONTENT: 12 % VOL
TOTAL ACIDITY: 5.5 g/L
RESIDUAL SUGARS: NONE
EXTRACT: 26 g/L
CONSERVATION: IN A DARK PLACE AT A TEMPERATURE NO HIGHER THAN 18/20° C

TRAUBEN: CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC
MITTLERER ERTRAG: 90/100 ZENTNER/HA
WEINBEREITUNG: KLASSISCHE ROTWEINBEREITUNG BEI GEREGLTER TEMPERATUR
SAUREGRAD: 5,5 g/L
RESTZUCKERGEHALT: ABWESEND
EXTRAKT: 26 g/L
AUFBEWAHRUNG: VOR LICHT GESCHÜTZT UND BEI EINER TEMPERATUR UNTER 18/20° C

