

MULINERO

VINO ROSSO - COLLEZIONE PRIVATA

VITIGNO: Petit Verdot 100%

VIGNETO E ZONA DI PRODUZIONE

Selezione di uve surmature raccolte alla fine di ottobre in cassette di legno e provenienti dal Vigneto Moscatello nel comune di Pozzolengo sulle colline moreniche che circondano il Lago di Garda.

SESTO DI IMPIANTO

Filari ad alta densità di allevamento (10.000 piante/ha) con sistema francese.

VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata per il primo anno.

AFFINAMENTO

Successivo affinamento per due anni in barrique alternando legno Americano a quello Francese. Riposa infine in bottiglia per almeno sei mesi.



COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato.

OLFATTO

Profumi complessi e maturi di grande eleganza. Domina lo speziato di noce moscata e pepe, sentori di fieno secco e cuoio, evidente la confettura di ciliegia e marasca. Completano il bouquet delicate note di menta ed eucalipto.

GUSTO

Al palato si presenta pieno, morbido, sapido, di ottima acidità, con finale lungo che sprigiona note balsamiche.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Paste ricche, carni rosse, selvaggina e agnello, stufati e formaggi stagionati. Ottimo con dolci a base di cioccolato.

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 18/20°C