



AI PALAZZI



Montesco

RISERVA

DENOMINAZIONE:	Colli di Conegliano Rosso DOCG
VITIGNI: % in vigna	47% Cabernet Sauvignon 30% Merlot 13% Cabernet Franc 10% Marzemino
VENDEMMIA:	settembre - ottobre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:	Rimane a contatto con le bucce alla temperatura controllata di 28 - 30°C per circa due settimane. Segue poi un affinamento in barrique di Allier per minimo 24 mesi. Riposa 24 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.
GRADAZIONE ALCOLICA:	14 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18 - 20°C

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Presenta un colore rubino intenso con riflessi granati. Inizialmente si percepiscono chiaramente note di frutta sotto spirito come ciliegia, mora, marasca e lampone. In progressione, si possono apprezzare sentori che ricordano il sottobosco, per lasciare spazio poi a note di liquirizia, pepe e tostatura. In bocca vengono richiamate le note percepite al naso. In particolare, si distinguono le note di tostatura. Inoltre, netto è il tannino che esprime la grande potenzialità del prodotto di perdurare ed evolvere nel tempo.

ABBINAMENTI

Si sposa molto bene con carne rossa e selvaggina. Sostiene in maniera eccellente primi piatti dal gusto deciso e formaggi stagionati.