



## VINO MONTEPIROLO



Prezzo: €16,00

Quantità: \*

ACQUISTA

### DOC Colli di Rimini Cabernet

E' la grande sfida di San Patignano.

Con Montepirolò ci proponiamo di misurarci con i più importanti vini del mondo, per dimostrare la grande capacità del nostro terroir di esprimere, anche con vitigni internazionali e, in questo caso, con un taglio bordolese classico, caratteristiche e qualità di valore assoluto.

### Varietà

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc.

### Vigne

Venticinque ettari con impianti a cordone speronato e a guyot, tutte collocate a corpo unico sulla collina omonima del Montepirolò e nei pressi della cantina. Dalla selezione di questi 25 ettari di vigna, per la maggior parte esposti ad est nascono le uve destinate a questo vino, con una resa media di 55 quintali/ettaro.

### Vendemmia

Ai primi di settembre per il merlot mentre a fine settembre/inizio d'ottobre per i cabernet.

Raccolta manuale, in cassette subito trasportate in cantina e cernita sugli appositi tavoli.

### Vinificazione

Montepirolò nasce da un armonioso assemblaggio del vino di tre uve, vinificate separatamente. Al fine di migliorare il patrimonio aromatico, il mosto rimane a contatto con le proprie bucce per un periodo variabile, che rispetta le caratteristiche dell'annata.

Una volta svinato viene poi ospitato in barrique dove avviene l'assemblaggio. Svolge completamente fermentazione malolattica.

### Affinamento

In piccole botti di rovere per il tempo necessario alla sua giusta evoluzione, seguito da un ulteriore periodo in bottiglia che ne completa la maturazione prima della commercializzazione.

### Gradazione

Secondo gli sviluppi dell'annata, la gradazione alcolica è di 13,5-14,5%

### Formati disponibili

0,750 lt., Magnum 1,5 lt., Doppio Magnum 3 lt.

### Esame organolettico

Abito rubino, ha naso animato da tocchi mentolati insieme a ribes, maggiorana, humus e liquirizia.

Bocca potente e rotonda.

Al palato si percepisce un'ottima struttura ed un finale prolungato e vitale dal felice connubio acido-tannico.

Da abbinare ad un brasato di manzo al vino rosso, quaglie al timo, formaggi delicati, eleganti, di media e lunga stagionatura.

### **Temperatura di servizio**

16-17 ° in ampi calici da grand cru bordolese, in grado di fornire al vino lo spazio necessario per ossigenarsi, e rivelare tutti gli strati del bouquet.

### **Produzione media**

30.000 bottiglie e formati grandi

## **I giudizi degli esperti**

### **Gambero Rosso**

Montepirolò '99 tre bicchieri

Montepirolò '01 tre bicchieri

Montepirolò '04 tre bicchieri

### **Duemilavini**

Montepirolò '00 5 grappoli

Montepirolò '05 5 grappoli

Montepirolò '06 5 grappoli

Montepirolò '07 5 grappoli

### **Guida Veronelli**

Montepirolò '99 (93)

Montepirolò '00 (91)

Montepirolò '01 Super 3 stelle (93)

Montepirolò '03 Super 3 stelle (94)

Montepirolò '04 Super 3 stelle (95)

### **The Wine Advocate (Robert Parker jr)**

Montepirolò '99 90/100

Montepirolò '01 91/100

Montepirolò '04 91/100

### **Oscar del vino**

2002 Miglior azienda vitivinicola