



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