



RAR MASI VIGNETI DELLE DOLOMITI ROSSO

SAFRA 2015

Os vinhedos encontram-se na propriedade situada nas comunas de Mori e Isera (Trentino), a uma altura de 300 metros acima do nível do mar. O solo é caracterizado por basalto/calcário. As brisas do Lago de Garda trazem boas variações de temperatura da noite para o dia e excelente ventilação em geral. A remoção de hastes é seguida pela maceração a 18-24°C, com um pico de 26°C. A trasfega após 25 dias de fermentação, seguido de decantação em tanques de aço inoxidável. Logo, a fermentação malolática a 18-20°C de temperatura e depois o vinho é transferido para pequenos barris.

MATURAÇÃO: 18 meses em barris de carvalho francês e depois um mínimo de 12 meses em garrafa.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: Vermelho rubi com reflexos violáceos. No nariz apresenta-se elegantes frutas da floresta, especialmente amoras, framboesas e groselhas negras. Um toque elegante de baunilha deixa uma impressão final no olfato. Firme, bem equilibrado e atraente no paladar. Os taninos são diretos mas sempre suaves e bem integrados. Longo e elegante acabamento de frutas da floresta e baunilha.

HARMONIZAÇÃO COM ALIMENTOS: Bom com carnes vermelhas e de caça, queijos maduros e queijos de sabor intenso.

Safra 2015. Jantar em 04/03/2022. Vino Nobile.