

# Montepirolino *DOC Colli di Rimini Rosso*

San Patrignano

## Herkunft

Emilia Romagna

## Rebstock

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

## Farbe

Intensives Rubinrot

## Duft

Nicht oft trifft man auf ein solch blumiges Bouquet wie bei diesem Montepirolino mit umwerfendem Flieder-, Lavendel- und Glyzinienduft.

## Geschmack

Die Frucht und Würze kommen im Gaumen erst nach einer Weile zum Vorschein mit Eukalyptus, Dörrzwetschge und Pfeffer. Der Cabernet ist hier verantwortlich für einen kräftigen Körper mit ausgeprägten und belegenden Gerbstoffen, die aber von einer sehr saftigen Säure begleitet werden.

## Gradation

14.5% vol.

## Vinifikation/Ausbau

Die Dauer der Maischegärung variiert je nach Jahrgangscharakteristik und intensiviert so die Aromen des Weins. Nach dem Abstich wird der Wein in Barriques umgefüllt, wo die Assemblage stattfindet. Vollständige malolaktische Gärung.

12 Monate in teils neuen und gebrauchten Barriques gefolgt von einem Jahr Reifung in der Flasche.



weinonline.ch