



ROSSO CELTICO

Uva:

Merlot e Cabernet sauvignon in parti uguali.

Vendemmia:

Raccolta manuale delle uve da metà a fine settembre. Maturazione per 12 mesi in barrique, 48 mesi in botte grande di rovere e affinamento di un anno in bottiglia.

Colore:

Rosso rubino cupo, dal cuore nero e dalla bellissima luminosità.

Profumo:

Profumi complessi di frutti di bosco, cioccolatino alla ciliegia e viola mammola cui si aggiunge una fine nota speziata di anice stellato. Il corredo olfattivo evidenzia successivamente sentori più evoluti di cuoio, ceralacca, tabacco Kentucky e caffè nero.

Note sensoriali:

L'attacco gustativo è potente con tannini levigati e perfettamente diluiti nella struttura. Fin dal primo sorso dimostra grande verticalità. È succoso, croccante e dai lunghi ritorni minerali.

Molto versatile l'abbinamento, dai primi piatti a base di ragù ai secondi di carne rossa e con preparazioni a base di funghi stufati.

