



CUVÉE ROUGE LEOPOLD 2011

Denominazione	D.O.C. Collio Rosso
Tipo di Terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Metodo di difesa	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
Sistema di allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Fine settembre inizio ottobre
Gradazione	14%
Affinamento	Barrique/tonneaux e bottiglia
Temperatura di servizio	16-18°C
Note di degustazione	Rosso rubino intenso. Il profilo olfattivo è complesso e intrigante. Le note di frutta a polpa rossa, quali le ciliegie, la prugna, i frutti di bosco, sono seguite dalle note speziate e balsamiche. In bocca si presenta un assaggio setoso e morbido, con un tannino maturo e equilibrato. Sorprendente la mineralità. Accompagna piatti di carne, soprattutto alla brace.