



CUVÉE ROUGE LEOPOLD 2013

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

13,5%

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.