

Estro

IGT della Svizzera Italiana 2015

Vitigni: Petit Verdot (36%); Cabernet Franc (28%); Merlot (22%); Cabernet Sauvignon (14%).

Vinificazione: Vinificazione bordolese con macerazione di 10 - 15 giorni a 26 - 30°C in vasche di acciaio inox. La maturazione avviene in barriques francesi nuove (65%) e di 2° anno (35%), secondo il vitigno e la struttura del vino per oltre 12 mesi.

I quattro vitigni vengono vinificati separatamente e assemblati poco prima dell'imbottigliamento.

Gradazione alcolica: 13 % Vol.

Colore: Rosso rubino carico.

Profumo: Intenso e complesso. Sentori di frutta a bacca rossa e nera e ciliegia amarena, note floreali che ricordano la viola, e sfumature di pepe nero e liquirizia.

Sapore: Attacco deciso e pieno. Fresco e ricco con tannini di ottima quantità e qualità. Fine bocca elegante e molto persistente.

Temperatura di servizio: 16 –18 °C

Longevità: L'Estro 2015 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dall'autunno 2017 e manterrà queste caratteristiche fino al 2026 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

Imballaggio: 75cl. in cartoni da 6 bottiglie; 150cl. in cartoni da 6 bottiglie.

