



IL MIO VINO. UN'ARTE.

Paolo Mensi



Sebino Rosso Nobile

Classificazione:

I.G.T. SEBINO

Tipologia:

Rosso fermo

Zona di produzione:

Franciacorta – Comuni di Ome e Brione in provincia di Brescia

Uve:

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Epoca di raccolta:

Da fine Settembre a fine Ottobre

Vinificazione:

Le diverse varietà vengono vinificate separatamente. Le uve vengono pigiadraspate e fermentate in serbatoi di acciaio temocondizionato a 26-28°C. La macerazione sulle bucce si protrae per 8-10 giorni con rimontagli e follature. Nel mese di Gennaio i vini vengono tagliati per l'affinamento.

Affinamento:

In barriques e tonneaux di rovere francese per una durata di 24 mesi, segue un periodo di 6 mesi di maturazione in bottiglia prima della resa in commercio

Colore:

Rosso rubino intenso con riflessi granati

Profumo:

Notevole intensità di profumi; dalle sensazioni fruttate alle note di vaniglia, cuoio e tabacco.

Sapore:

Il gusto è pieno, caldo, di grande corposità e morbidezza, con una lunga persistenza aromatica.

Temperatura di servizio:

18-20°C, ossigenare in decanter prima di servire

Gradazione alcolica: 13% vol.

Formato bottiglia: 0,75l

Tappo: sughero naturale

Formato cartone: 6 bottiglie