



# IL MIO VINO. UN'ARTE.

Paolo Mensi

## RISERVA LUIGI MENSI 2006

Sebino igt

Questa riserva, dedicata a Luigi Mensi viene prodotta solamente in annate splendidamente dotate selezionando i vigneti migliori di Merlot – Cabernet Sauvignon - Pinot Nero, dove viene effettuato il diradamento dei grappoli e la maturazione viene spinta all'inizio dell'appassimento in pianta.

Prodotto di grande corposità e morbidezza, il lungo invecchiamento in legno amalgama al meglio le caratteristiche primarie arrivando a donarci un vino di grande personalità ed interesse.

Al profumo spiccano delicate note fruttate, note speziate ed evolute, al gusto grande corposità con note morbide unite a sentori speziati.

**Uve:** 50% Merlot; 30% Cabernet Sauvignon;  
20% Pinot Nero.

**Zona di produzione:** Comune di Brione - 550 m s.l.m.

**Suolo:** calcareo – marna calcarea...

**Sistema di allevamento:** Pergola, Guyot e Cordone speronato

**Sesto d'impianto:** 2 m x 0,8 m – 6.000 viti per ettaro

**Resa:** 50 quintali/ha

**Vinificazione:** Le diverse varietà sono state vinificate separatamente. Le uve pigiadiraspate e fermentate in serbatoi di acciaio inox a temperature controllata. La macerazione sulle bucce si protrae per 10 giorni a 26-28 °C. Nel mese di gennaio 2007 è stato fatto il blend per l'affinamento.

**Affinamento:** in barriques di rovere francese per una durata di 42 mesi, poi un periodo di 6 mesi di maturazione in bottiglia.

Winemakers Vanessa Verdoni and Fabio Bigolin

**Gradazione alcolica** 14,00 %vol

**Zuccheri residui** 2,3 g/l

**Acidità Totale** 6,50 g/l

**Estratto secco** 27 g/l

FERMENTAZIONE MALOLATTICA 100%

**Produzione totale:** 1.330 bottiglie

**Bottiglia:** 0,75l

