

ETICHETTA BLU 2017 DOC



Tipologia Denominazione di Origine Controllata

Zona d'origine Loc. Cercatoia del Comune di Montecarlo

Tipo di terreno Medio impasto

Vitigni Sangiovese, Canaiolo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon

Fermentazione e affinamento Fermentazione e macerazione condotte in acciaio inox termo-condizionati. Una parte dei mosti è fermentata a temperature basse per conservare maggiormente gli aromi varietali, mentre una parte passa in barriques per 7 mesi effettuandovi la fermentazione malolattica.

Alcol 13.5%

Formati Borgognotta Elegance verde da 0.750 lt in cartoni da 6 bottiglie
Champenoise verde scura da 1.5 lt in astuccio da 1 bottiglia
Jeroboam da 3 lt

Colore Rosso rubino intenso.

Profumo Netto, con note molto intense di frutta scura e di fiori, cacao, vaniglia e spezie che ne definiscono la complessità.

Gusto Di notevole struttura, al palato ha un ingresso vellutato, ampio, denso e con una trama tannica evidente ma piacevolmente arrotondata, equilibrato, con persistenza gustativa.

Abbinamenti consigliati Minestre e zuppe saporite, carni bianche e volatili in umidi aromatici, carni rosse grigliate, anguilla, baccalà e stoccafisso, zuppe di pesce aromatiche, formaggi di media stagionatura.