

Il Campetto Colli di Rimini Rosso



Denominazione	Colli di Rimini D.O.C. Rosso 2016
Gradazione media	13% vol
Uvaggio	Sangiovese 50% Merlot 30% cabernet 20%
Vinificazione	Fermentazione con macerazione a chicco intero a temperatura controllata 24°C. Macerazione prolungata fino alla fine della fermentazione alcolica.
Affinamento	Matura in acciaio almeno 4 mesi prima dell'imbottigliamento

Descrizione

Colore rosso granato con riflessi granati. Ingresso intenso, elegante ed evoluto, olfattivamente caratterizzato da note di frutti rossi macerati (sopra tutti il ribes nero e la mora), rifinito da dolci note tostate, ricordi di cuoio, caffè ed un finale balsamico dove spicca l'eucalipto. Al palato ha buona complessità, è leggermente maturo, caldo, vellutato, di buona struttura, piacevolmente tannico ed equilibrato. Il finale è sostenuto da una gradevole vena acidula che ne esalta la persistenza.

Accostamenti

Adatto a primi piatti al forno, secondi a base di carni rosse, arrostiti o cacciagione, formaggi di media stagionatura.

Anidride solforosa al consumo 99/19

Temperatura di servizio 18°C

