



TERRE D'AENÒR

GRADI DI STILE



Sebino IGT Rosso Spadone

UVAGGIO

40% Cabernet Sauvignon, 60% Merlot.

COLORE

Rubino profondo, fitto, richiama le tinte calde dei "colores austeri" dei romani.

BOUQUET

Naso imperioso, fin da subito risuonano profonde le note fruttate mature e calde, svetta la ciliegia allo sciroppo, seguita da richiami di liquirizia dolce, pepe di Sichuan e prugne secche. Chiude con delicate note tostate e balsamiche di incenso.

GUSTO

Al palato la gioventù riemerge con piena vitalità, i tannini dolci si ritagliano un notevole spazio, senza sovrastare la succosa freschezza; l'avvolgenza alcolica bilancia una bocca che chiude sui rimandi di frutta matura e spezie dolci e che saprà esprimersi sempre meglio con un'adequata evoluzione. Vino che va servito a temperatura di 15-17°C, grazie all'eleganza del tannino, in un calice ampio e allungato.

ABBINAMENTI

Tra gli ingredienti capaci di creare matrimoni felici con questo vino vi sono le carni aromatiche, la selvaggina, preferibilmente cervo e capriolo, accompagnati da salse impregiate da spezie e frutti rossi. Con qualche anno di evoluzione può divenire compagno di formaggi saporiti di media e lunga stagionatura.

POTENZIALE EVOLUTIVO

7-8 anni.

POTENZIALE DI CONSERVAZIONE

12-15 anni.

GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol.

SOLFOROSA

< 50 mg/L.

AFFINAMENTO

Affinamento per un periodo minimo di 18 mesi in piccoli carati di rovere.

