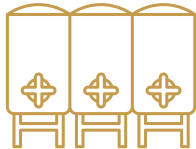


PWS
Premium Wine
Selection



VINIFICAZIONE

Il Merlot dona rotondità, intensità fruttata e morbidezza, mentre il Cabernet Franc apporta eleganza, freschezza e una piacevole aromaticità floreale e speziata.



AFFINAMENTO

Il vino viene affinato per 6 mesi, un periodo che consente di esaltare l'espressione del frutto e di ammorbidire i tannini senza coprire la vivacità e la freschezza tipiche del Saint-Émilion.

L'affinamento controllato permette inoltre lo sviluppo di delicate note evolutive, come quelle di cacao, che arricchiscono il profilo aromatico.



Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e luminoso.

Saint Emilion

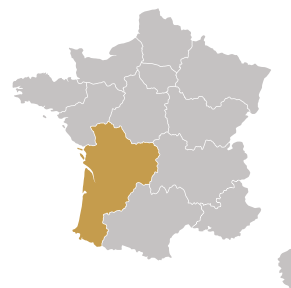
-Thomas Barton-



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Il naso è particolarmente espressivo, dominato da profumi vivaci di frutti rossi, come fragoline di bosco e lamponi, accompagnati da eleganti note di cacao.



France
Bordeaux
Bordeaux



CLASSIFICAZIONE

AOC Saint-Emilion
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Vino Rosso

ALC./VOL.

14%



VITIGNO

80% Merlot, 20% Cabernet Franc

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



Armonioso e ricco, con aromi pieni e maturi che ricordano la confettura di mora. I tannini sono morbidi e setosi, ben integrati nella struttura del vino, che risulta avvolgente ma mai pesante. Il finale è lungo, delicato e vellutato, con una chiusura fruttata e leggermente cioccolatosa che invita a un secondo sorso.