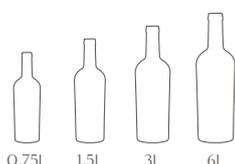


VINO ROSSO

Mille 1

COME TRADIZIONE INSEGNA: NATURALE E SENZA SOLFITI



0.75L

1.5L

3L

6L

FORMATI
DISPONIBILI

DENOMINAZIONE

Garda DOC Rosso

VITIGNO

Merlot e Rebo

TERRENO

Terreno Morenico ciottoloso con presenza di argilla.

ALLEVAMENTO

Guyot.

DENSITÀ PER ETTARO/RESA PER PIANTA

5500 piante/ha – 1,7 kg/pianta.

LAVORAZIONE

Uve raccolte a mano – Diraspatura verticale – Macerazione pre-fermentativa a freddo per 24 ore a 8/10°C – Fermentazione alcolica per 20/22 giorni con 2 rimontaggi sulle bucce – Svinatura seguita dall'affinamento del vino in tonneau da 500 litri e in botti di legno da 2000 litri per 18 mesi – Affinamento in bottiglia per 10 mesi.

VISTA

Mille 1 ha un colore rosso porpora intenso, quasi ematico, denso e compatto, le cui sfumature cromatiche rasentano la buccia di melanzana. Pulito e con un generoso corpo, mostra i suoi estratti con una massa glicerica stretta e corposa che cola dal bicchiere.

NASO

Al naso è un'invasione pacifica di profumi floreali come il ciclamino, le viole e il sambuco, seguiti da un'esplosione di sentori fruttati e speziati, su tutti il mirtillo e il ginepro, il legno e la cannella.

PALATO

In bocca si intrecciano trame di gusto dolci e setose; la fragola morenica, l'uva spina e la confettura di prugne si alternano in un coordinato equilibrio palatale con la sapidità e la potente struttura. Lievi note di essenza di rovere francese si volatilizzano veloci.

ABBINAMENTI

L'abbinamento gastronomico con Mille 1 può essere classico ma anche eclettico: carni rosse alla griglia, brasati ed arrostiti, oppure rombo al forno con patate o pasta e fagioli con gambero fritto, animelle e quinto quarto in umido oppure insalata di moscardini.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ad una temperatura di 16/18°C in bicchiere ampio a forma di tulipano chiuso.

NOTE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino, il bouquet apre con forti note fruttate, seguono in conclusione leggere note speziate, al palato setoso e morbido.