



LUIGI MENSI

Riserva Rosso Sebino I.G.T.

Vendemmia : 2008

Tipologia : Rosso fermo

Uvaggio : 50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Pinot nero.

Zona di Produzione : Comune di Brione - altitudine 550m s.l.m.

Suolo : Origine morenica caratterizzato da marna calcarea e ricco di argilla

Sistema di allevamento : Guyot e cordone speronato

Sesto di impianto : 2 m x 0,8 m - 6.000 viti/ha

Resa : 60 q.li/ha - 40 hl/ha

Vinificazione : Le diverse varietà sono state vinificate separatamente.

Le uve pigiadirasbate e fermentate in serbatoi di acciaio inox a temperature controllata. La macerazione sulle bucce si protrae per 10 giorni a 26-28 °C.

Affinamento : In barriques di rovere francese per una durata di 42 mesi, poi un periodo di 6/12 mesi di maturazione in bottiglia.

Enologo : Vanessa Verdoni e Fabio Bigolin

Dati analitici

Alcol 14,50 % vol

Acidità Totale 6,50 g/l

Zuccheri residui 2,3 g/l

Estratto secco : 27 g/l

Fermentazione malolattica : 100%

Produzione : 1.330 bottiglie

Note Organolettiche :

Questa riserva, dedicata al fondatore, viene prodotta solamente in annate splendidamente dotate, selezionando i vigneti migliori di Merlot, Cabernet Sauvignon e Pinot Nero. Prodotto di grande corposità e morbidezza, il lungo invecchiamento in legno amalgama al meglio le caratteristiche primarie arrivando a donarci un vino di grande personalità ed interesse. Al profumo spiccano note fruttate, speziate ed erbacee evolute, al gusto si aggiungono le note vanigliate del legno.

Accompagna eccellentemente tutte le portate di carne, arrostiti e cacciagione.

Servire a 19-20°C, decantando un ora prima del servizio.

Formato bottiglia : 0,75 l

Formato cartone : astuccio singolo