

PHIGAIA After the red

Montello Asolo DOC

Quando
diventi
certezza.

MONTELLO E COLLI ASOLANI DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

PHIGAIA®
AFTER THE RED

Capace di emozionare oggi come ieri, forte del successo ottenuto, oltre quello che immaginavamo. Oggi come ieri sempre unico.



Zona e comune di produzione: Montello - Nervesa della Battaglia (TV)

Uve: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Sistema di allevamento: Guyot

Densità dell'impianto: 6/6.300 v/ha

Epoca della vendemmia: da fine settembre per il Merlot, a ottobre inoltrato per il Cabernet

Affinamento in legno: 12-16 mesi

Immissione nel mercato: almeno 3 anni dalla vendemmia

Grado alcolico: 13% Vol

Rosso rubino, luminoso. All'olfatto è intenso, ricco di note fruttate di amarene, visciole, ribes nero. Seguite da sentori floreali, di erbe officinali, di caffè, di liquirizia. È un vino elegantemente strutturato e avvolgente. I tannini morbidi sono perfettamente integrati. Il finale è lungo e persistente, ritroviamo i sentori di frutta, liquirizia, caffè.

Abbinamento: guancette di vitello brasate, costolette d'agnello al rosmarino, formaggi ovini e vaccini di media stagionatura.



The Wine Hunter
Red: 2016