RISPETTO

Experientia Manet
Molise Rosso
denominazione di origine controllata

UVAGGIO: Montepulciano 100%

EPOCA DI VENDEMMIA: fine ottobre.

RACCOLTA: la raccolta viene fatta manualmente ed il conferimento viene eseguito in contenitori di piccole dimensioni.

PIGIATURA: la pigiatura non è molto energica per rispettare l'integrità degli acini. La separazione dei raspi avviene in questa fase.

VINIFICAZIONE: macerazione in vinificatori d'acciaio di piccole dimensioni per una durata di almeno 20-25 giorni con rimontaggi programmati del mosto.

FERMENTAZIONE: la fermentazione alcolica ha una durata di 10-12 giorni ed avviene ad una temperatura di 28°C.

MATURAZIONE: il vino viene messo a maturare per 18 mesi in barriques di rovere francese scelto appositamente per esaltare le caratteristiche del vino stesso. Sono state scelte due tipologie di legno appunto per esaltare soprattutto le caratteristiche organolettiche del vino.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,0 % vol.

ASPETTO: colore rosso rubino intenso tendente al violaceo.

SENSAZIONI OLFATTIVE: elegante al naso, sentore di frutta matura, confettura, mirtillo, frutta di bosco, vaniglia, caffè, cocco.

GUSTO: elegante, caldo, grasso, moderatamente tannico, persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 ° C.

ABBINAMENTO: carni rosse, primi piatti importanti, cacciagione, formaggi semi stagionati.



RISPETTO

Experientia Manet
Molise Red
DOC

Grapes: Montepulciano 100%.

Harvesting time: late october.

Harvesting: Grapes are harvested by hand and they're picked up into small containers.

Crushing: crushing isn't made very energically, to respect the grape's integrity, the destemming is made in that phase. Vinification: macerated in small steel fermentation tanks, for at least 20-25 days, with programmed stirs of the must.

Fermentation: the alcoholic fermentation lasts for at least 10-12 days, at a 28° C temperature.

Ripen: wine matures in French-oak barriques, for 18 months selected to exalt the characteristics of the wine. There have been chosen two kind of wood especially to exalt the organoleptic characteristics of this wine.

Alcoholic content: 14,0 % vol.

Colour: intense ruby red, tending towards violet.

Aromatic sensations: elegant at nose, with a scent of ripe fruit, jam, blueberry, wild berries. Vanilla, coffee, coconut.

Flavour: elegant, warm and rich taste, with smooth tannins, persistent.

Serving temperature: 16°-18° C.

Recommended with: red meats, important first courses, game, medium ripe cheese.