



La Bertona

COLLINA DEL MILANESE I.G.T.
VINO ROSSO RISERVA
"LA BERTONA"

La Bertona è la nostra riserva IGT,
nasce nei vigneti più alti e ventilati.

Vino rosso fermo e secco

Annata: 2019

Uvaggio: Merlot 60% e Cabernet 40%

Formato bottiglie: 0,75 lt

Vigneto

Allevamento: Guyot

Terreno: di medio impasto, principalmente argilloso

Altitudine: 140-160 m.s.l.m.

Esposizione impianto: Sud-Ovest

Età media del Vigneto: 10 anni

Vendemmia

Manuale in cassetta

Fermentazione in: vasche in acciaio inox

Tecnica di macerazione: 25-30 giorni con rimontaggio

Affinato in: barriques di rovere francese

Durata dell'invecchiamento: 12 mesi minimo

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Note di degustazione

Rosso rubino, con riflessi porpora. Il profumo è intenso: una nota erbacea di sottofondo che si fonde meravigliosamente con il calore di frutti rossi.

Il sapore è ampio e profondo, dal gusto di more e ciliegie. I tannini vellutati e i sapori erbacei creano una struttura piacevole, la mineralità appena percettibile viene ben equilibrata da un corpo notevole.

Abbinamenti

Consigliato con piatti molto strutturati, cacciagione, brasati, carni aromatizzate, formaggi stagionati.

Alcohol: 14%

Bottiglie prodotte: 1200