

HEXAGON "HX18"

VDT

Posizione: Cornaiano

Altitudine: 420 m

Terreno: profondo, calcare, argilla sabbiosa

Inclinazione: 25-30%

Forma di allevamento: Guyot

Età delle viti: 30 anni

Vendemmia: metà ottobre, inizio novembre

VINIFICAZIONE

Varietà: 50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc, 4% Syrah, 3% Petit Verdot, 3% Nebbiolo.

Vinificazione: 12 ore di macerazione e in seguito una fermentazione controllata sulle vinacce per ca. 30 giorni in botti acciaio inox.

Affinamento: Fermentazione malolattica con affinamento in botti Barrique di rovere francese (50% primo passaggio, 50% secondo passaggio) per 15 mesi, altri 15 mesi di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: viola scuro, viola intenso.

Profumo: sfumature chiare di frutta a bacca scura unite a delicate note speziate che ricordano il pepe bianco. Sottile percezione del tabacco dolce e del cuoio insieme a rinfrescanti note di eucalipto.

Sapore: un tannino molto vellutato e liscio accarezza il palato, lievi aromi tostati con leggere note di pepe accompagnano nella bevuta. Un grande vino rosso, simbolo di eleganza e succosità, morbido e straordinariamente duraturo nel tempo.

Consigli e abbinamenti: il vino si abbina perfettamente alle carni rosse, ai piatti di selvaggina e ai formaggi di montagna stagionati.

Consumo consigliato: Fino a 2030

Temperatura di servizio: 12-15 °C



ALCOL
14% Vol.

ZUCCHERI RESIDUI
2,3 g/l

ACIDITÀ
4,9 g/l