

# Montepirolò



Con Montepirolò ci proponiamo di misurarci con alcune importanti varietà molto diffuse nel mondo, per dimostrare la capacità del nostro territorio di esprimersi con carattere, complessità ed eleganza, anche con vitigni non autoctoni.

With Montepirolò we intend to compare us with some of the most important and diffused varieties in the world, to show the capacity of our land to express itself with character, complexity and elegance, also with not autochthone grapes.

## DOC Colli di Rimini Cabernet

### **Varietà**

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc.

### **Vigne**

Venticinque ettari condotti secondo i dettami naturali dell'agricoltura biologica, con impianti a cordone speronato, tutti collocati a corpo unico sulla collina omonima del Montepirolò e nei pressi della cantina. Dalla selezione di questi 25 ettari di vigna, per la maggior parte esposte ad est, nascono le uve destinate a questo vino, con una resa media di 55 quintali/ettaro.

### **Vendemmia**

Ai primi di Settembre per il Merlot mentre a fine Settembre/inizio Ottobre per i Cabernet. Raccolta manuale, in cassette subito trasportate in cantina e cernita sugli appositi tavoli.

### **Vinificazione**

Montepirolò nasce da un armonioso assemblaggio del vino di tre uve, vinificate separatamente. Al fine di migliorare il patrimonio aromatico, il mosto rimane a contatto con le proprie bucce per un periodo variabile, che rispetta le caratteristiche dell'annata. Una volta svinato, viene poi ospitato in barrique dove avviene l'assemblaggio. Svolge completamente la fermentazione malolattica.

### **Affinamento**

In barrique di rovere per il tempo necessario alla sua giusta evoluzione, seguito da un ulteriore periodo in bottiglia che ne completa la maturazione prima della commercializzazione.

### **Gradazione**

Presumibile di 13,5% (la variabilità è dettata dagli andamenti climatici).

### **Formati disponibili**

0,75 l., Magnum 1,5 l., Doppio Magnum 3 l.

### **Esame organolettico**

Abito rubino, ha naso animato da tocchi mentolati insieme a ribes, maggiorana, humus e liquirizia. Bocca potente e rotonda. Al palato si percepisce un'ottima struttura ed un finale prolungato e vitale dal felice connubio acido-tannico. Da abbinare ad un brasato di manzo al vino rosso, quaglie al timo, lepriglio (incrocio tra lepre belga e coniglio autoctono allevati in Comunità), formaggi delicati, eleganti, di media e lunga stagionatura.

### **Temperatura di servizio**

18° in ampi calici da grand cru bordolese, in grado di fornire al vino lo spazio necessario per ossigenarsi e rivelare tutti gli strati del bouquet.

### **Produzione media**

20.000 bottiglie.

### Grape varieties

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc.

### Vineyards

Twenty-five hectares, cultivated with the natural dictate of organic agriculture, on the hill of Montepirolò form a single vineyard, with a mainly eastern exposure, where the guyot and spur pruned cordon training systems are used. Montepirolò is made from a selection of the best grapes from these 25 hectares, which give an average yield of 5500 kg/hectare.

### Harvest

Merlot is harvested in early September, Cabernet in late September/early October. The grapes are picked by hand, placed in small crates, taken immediately to the cellar and transferred to a conveyor belt for hand-sorting.

### Wine-making

Montepirolò is the result of a well-balanced assemblage of the wine from three grape varieties vinified separately. The skin maceration time will vary depending on vintage characteristics, thus intensifying the wines aromas. After racking-off, the wine is transferred to barrique where the assemblage takes place. Complete malolactic fermentation.

### Ageing

In barriques for the right time to its appropriate maturation. Further bottle ageing before sale.

### Alcoholic strength

Presumable 13,5%, (variability depends on the conditions of the vintage).

### Available bottle sizes

0.750 l, Magnum 1.5 l, Double Magnum 3 l.

### Sensory profile

The nose of this ruby-red wine is enlivened by touches of menthol together with blackcurrant, sweet marjoram, humus and liquorice. Powerful, well-rounded flavour. The palate reveals an excellent structure and a lengthy, vibrant finish with a perfect blend of acidity and tannins. Pair with beef braised in red wine; quails with thyme; "lepriglio" (crossbreed between belgian hare and rabbit bred in the Community); delicate, elegant medium- or fully-mature cheese.

### Serving temperature

18 °C in large Bordeaux grand cru glasses, which give the wine the space it needs to breathe and reveal its bouquet's many layers.

### Average production

20,000 bottles.

