



CRISTOFANON
MONTEGRANDE

COLLI EUGANEI DOC ROSSO RISERVA

Ottomano

Ottomano era l'impero che cacciò i nostri avi dalla Grecia nel XVI secolo, e otto sono le mani che si sono incrociate per dar vita a questo vino. Da quel lontano partire, al nostro arrivare di oggi c'è un continuo imparare, che ci ha permesso di mettere in bottiglia il frutto di un progetto maturo, quasi l'inizio di un secondo viaggio verso una nuova e più consapevole idea di vino. Il vino è la classica couvee euganea, dove Merlot e Cabernet si fondono in un armonioso equilibrio di eleganza e possenza. Un passaggio di almeno 30 mesi in piccole botti di rovere suggella l'incontro e ci regala nel bicchiere un frutto maturo, morbido e carnoso, con note che spaziano dalla confettura alle spezie. Ci piace pensare che lo abbinerete a un'occasione speciale, o che renderà speciale uno dei vostri momenti quotidiani.

- Tipologia** / Colli Euganei Rosso Riserva
Uve / Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc
Zona di produzione / Rovolon (Padova, Italia)
Anno d'impianto / 1995
Sesto d'impianto / 2,5 x 0,8
Forma di allevamento / Guyot
Raccolta / Ottobre
Resa / 40 - 50 q/ha
Affinamento / 30 - 36 mesi barrique
Gradi Alcolici / 15° - 15,5°
Da servire a / 18°



ABBINAMENTI

Piatti di carne importanti come arrosti e selvaggina.
Formaggi stagionati e saporiti.



www.vinimontegrande.it