



Malbone 2015

Cantina: TerraQuilia

Denominazione: Emilia IGT

Tipologia: Rosso

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: Malbo Gentile, Cabernet Sauvignon

Certificati: Biologico, Vegan

Denominazione: Emilia IGT

Annata: 2015

Grado Alcolico: 13.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Affinamento: 36 mesi in Bottiglia

Abbinamenti: Cacciagione, Carni Rosse, Formaggi Stagionati

Invecchiamento: fino al 2022

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Ottenuto da uve malbo gentile, il Malbone di Terraquilia, contiene anche una piccola percentuale di Cabernet Sauvignon. Le uve sono coltivate in montagna in un contesto incontaminato a 500 metri sul mare. Le sensibili escursioni termiche, dovute alle brezze che dal monte Cimone scendono verso la valle del Panaro, esaltano l'intensità e la purezza del frutto. Macerazione di 10 sulle bucce durante la fermentazione spontanea. Il Malbone non è filtrato.

Note di degustazione

Il bouquet del Malbone 2015 di Terraquilia è di colore rosso granato, riccamente fruttato, in particolare avvolge con i suoi sentori di more e mirtillo, accompagnati dalle erbe aromatiche, pepe nero e spezie di montagna. In bocca è morbido, avvolgente, con una buona freschezza e un tannino importante. La buona struttura del Malbone può accompagnare carni rosse alla griglia e in umido, carne di maiale e cacciagione, oltre a formaggi stagionati a pasta dura.