



Rosso del Conte Barricato 2010

Cantina: Vigna Cunial

Denominazione: Emilia IGT

Tipologia: Rosso

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Certificati: Biologico

Denominazione: Emilia IGT

Annata: 2010

Grado Alcolico: 14.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Affinamento: 12 mesi in Barrique

Abbinamenti: Cacciagione, Carni Rosse, Formaggi Stagionati,
Primi Piatti di Carne

Invecchiamento: fino al 2021

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Decantazione: Si

Descrizione vino

Il Rosso del Conte 2010 Vigna Cunial è un vino biologico ottenuto da un blend di uve Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah in percentuale variabile; lieviti indigeni; versione barricata. Il Rosso del Conte trascorre 12 mesi in barrique di rovere francese.

Note di degustazione

Colore rosso rubino intenso, il Rosso del Conte 2010 Vigna Cunial è classico taglio bordolese di cui si possono riconoscere distintamente gli uvaggi. Profumi di frutti rossi si sposano con le note erbacee del Cabernet. Gusto generoso, distinto, complesso fresco ed equilibrato nel corpo, il Rosso del Conte è perfetto con piatti grassi e strutturati.