

SERRONE

Marche Rosso IGT

Uvaggio / Grape
60% Cabernet Sauvignon,
40% Merlot

Affinamento / Refinement
1 anno barriques
1 year in barriques

Grado alcolico / Alcohol content
13,5% vol

Vinificazione: la vendemmia inizia nella seconda metà di settembre (Merlot) e prosegue nella seconda metà di ottobre (Cabernet Sauvignon). Dopo il diradamento, l'uva viene selezionata con cura e raccolta a mano, diraspata e pigiata in modo soffice. Viene fatta macerare in vinificatori e sottoposta a follature. I due tipi di uve vengono travasati e miscelati. Il vino riposa per 6 mesi e viene affinato per 12 mesi in barriques.

Caratteristiche Organolettiche: rosso rubino intenso con sfumature granato. Ha un bouquet fruttato con variegata speziatura e sentori di tostato e cioccolato scuro. Ottima struttura, con tannini soffici e finale persistente.



Winemaking: the harvest begins in the second half of September (Merlot) and continues in the second half of October (Cabernet Sauvignon). After thinning out, the grapes are carefully selected and hand-picked, de-stemmed and soft pressed. They are macerated in wine makers and then subjected to punching down. The two types of grapes are racked and blended. The wine is left to rest there for 6 months and then aged for 12 months in oak barrels.

Tasting notes: intense ruby red with garnet hues. It has a fruity bouquet with varied spices and hints of dry-roasting and dark chocolate. Excellent structure, with soft tannins and a lingering finish.