



CAGIÒLO

Terreno y forma de cultivo: Municipio de ubicación de los viñedos: Tollo

Cepas: Montepulciano 100 %

Tipología del terreno: calcáreo arcilloso

Disposición: sud, sudeste

Edad de las vides: 25/30 años

Densidad de la plantación, plantas por hectárea: 1600 cordón 4000 fila.

Forma de cultivo: cordón y fila

Época de la vendimia: segunda mitad de octubre

Detalles/fermentación: larga maceración de las pieles de uva a temperatura controlada.

Temperatura de fermentación: 30°C

Fermentación maloláctica: sí

Añejamiento: mínimo 18 meses en barricas y 6 meses en botella

Color: rojo rubí intenso con reflejos violáceos

Aroma: frutos rojos maduros con notas de amarena y mora que se acompañan con finos aromas especiados a cacao, vainilla, regaliz y canela.

Sabor: pleno, de larga persistencia, con taninos dulces y aterciopelados

Maridaje: platos a base de hongos "porcini" y trufa, carnes rojas, aves de caza y quesos varios estacionados.

Temperatura: 18 °C.