CASTELLO DI SOLOMEO 2021

Nome: Castello di Solomeo

Anno: 2021

Gradazione alcolica: Alc. 15% Vol

Regione: Umbria, Italia

Varietà: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese

Maturazione & Affinamento: 16 mesi in barriques di rovere francese nuove, più 3 anni in bottiglia.

Note Visive: Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e profondo, impreziosito da riflessi violacei di grande vivacità.

Note Olfattive: Emergono nitide note di piccoli frutti a bacca scura, accompagnate da eleganti sfumature floreali e speziate, che si intrecciano a delicati richiami balsamici e lievi accenni di sottobosco, delineando un profilo olfattivo di finezza e precisione.

Note Gustative: Sorso dinamico e sostenuto da tannini ben integrati. La freschezza, vibrante e precisa, conferisce slancio e profondità. Ne emerge un'espressione vivace e luminosa, capace di raccontare un'evoluzione progressiva e raffinata nel tempo: una giovane promessa di significativo potenziale espressivo. Un vino in cui eleganza e purezza stilistica si affermano con naturalezza, lasciando emergere con chiarezza il carattere del millesimo e la sua capacità evolutiva nel tempo.

Andamento Stagionale: Un'annata segnata da un inverno mite e da una primavera inizialmente precoce, seguita da una intensa gelata, affrontata con tempestività e cura, che ha permesso di preservare integralmente il potenziale della vite. L'estate, calda e luminosa, è stata equilibrata dalle importanti escursioni termiche, favorendo una maturazione armoniosa e completa. Ne emerge un millesimo di grande carattere ed eleganza, espressione autentica di equilibrio tra potenza e precisione.

Denominazione: Umbria Indicazione Geografica Protetta Rosso
Prodotto e imbottigliato all'origine.