



Colli Euganei DOC Rosso "Oltre il Limite e ...altro"

**OLTRE IL LIMITE
... E ALTRO**



Questo vino, nato il 29 settembre 2007 da uve MERLOT e CABERNET FRANC raccolte nelle Vigne del Pigozzo, cresciuto in piccole botti di rovere, ha riempito 5600 bottiglie e 400 magnum.

Nasce nelle **vigne del Pigozzo** solo in anni eccezionali, frutto dell'incontro tra **Merlot** e **Cabernet Franc** e di un lungo affinamento in legni di rovere.

Rosso intenso, maturo, etereo e tostato... compagno ideale di una sontuosa costata o emozionante incontro in un dopo cena conversando.

Dedicato a...

chi cerca, a chi non ha confini, ed "è destinato ad avere come limite l'infinito"

Andrea Emo Capodilista

Come Gustare

Oltre il Limite e ...altro

- *temperatura di servizio: 18°C*
- *bicchieri consigliati: calice di media ampiezza*
- *aprire la bottiglia un po' prima o usare il decanter*

Note di produzione:

VIGNETO: area orientale della DOC Colli Euganei, vigneto di 15 anni di età con una produzione limitata di 60hl/ha.

VENDEMMIA & VINIFICAZIONE: prodotto da uve Merlot (75%) e Cabernet Franc (25%) vendemmiate completamente a mano e vinificate nella cantina aziendale. Fermentazione con macerazione sulle bucce per 10 giorni

AFFINAMENTO: 12 mesi in botti di rovere (Merlot) e barriques (Cabernet Franc); 6 mesi in grande contenitore e 6 mesi in bottiglia

Note di degustazione:

COLORE: rosso rubino particolarmente intenso
PROFUMO: frutta rossa matura con note tostate
GUSTO: morbido e persistente

Abbinamento:

ideale con costate di manzo alla griglia, o con Grana affinato almeno 30-36 mesi

Riconoscimenti:

"Oltre il Limite e... altro 2003" è stato segnalato da Paolo Massobrio e Marco Gatti come Top dei Top Hundred a Golosaria 2007

