



TENUTA  
MADDALENA

Italian wine

## PIUME ROSSE

Rosso Alto Mincio  
Indicazione Geografica Protetta

**Alcool:** 14,5 % vol

**Zona di produzione:** Volta Mantovana

**Vitigni:** 50% Cabernet Sauvignon / 50% Merlot

**Sistema d'allevamento:** Guyot

**Produzione:** 70 ql per ha



### DEGUSTAZIONE

Vino di colore rosso intenso dal profumo deciso ma elegante su uno sfondo delicatamente tostato che esprime note fruttate di piccoli frutti a bacca nera con un finale speziato di pepe e chiodi di garofano. Il palato è vellutato, asciutto, rivelatore di un tannino maturo e delicato, con persistenza gusto-olfattiva, richiama le sensazioni tipiche del taglio bordolese, già percepite all'olfatto.

### VINIFICAZIONE

L'uva più sana viene raccolta a fine settembre, inizio ottobre in quella che si potrebbe definire una vendemmia posticipata, permettendo così ai grappoli di avviare un processo di appassimento direttamente sulla pianta. Le uve di Merlot e Cabernet Sauvignon, in percentuale uguale, vengono pigiate e vinificate separatamente. A fine fermentazione il vino nuovo riposa in serbatoi in acciaio inox per circa un mese, e in seguito viene assemblato, Merlot e Cabernet insieme e posto in barrique di rovere francese per almeno 3 anni.

Nel dettaglio la presente "edizione" di Piume Rosse è stata realizzata unendo due annate che insieme hanno dato vita ad un connubio armonico ed equilibrato. L'annata 2017, caratterizzata da volumi di raccolta ridotti, di qualità pregiata per conferire al prodotto finale una componente di struttura, robusta e di carattere, anche in ragione della permanenza in barrique di 5 anni. E poi l'annata 2019, caratterizzata da una stagione più fresca, ricca di note più giovani e fruttate, che sprigionano un naso dalla inconfondibile vena bordolese. Inoltre l'uso di barriques di diversa tostatura, alcune più nuove, altre usate più volte, conferisce ulteriori sfaccettature e aspetti intriganti a questo vino frutto di una ricerca che si snoda negli anni.

Al termine dell'affinamento in barrique, il vino viene imbottigliato e messo in commercio almeno 6 mesi dopo.

### ABBINAMENTI

Ideale in abbinamento con stufati, carne alla brace anche affumicata, carni saporite come agnello e selvaggina. Ottimo con formaggi stagionati.

*Temperatura di servizio consigliata: 16-18 °C*