



AI PALAZZI



I Colli di Conegliano sono un caleidoscopio di panorami cangianti che tolgono il fiato. Dai profili morbidi delle colline a quelli più definiti delle campagne, dal disegno regolare dei vigneti ai boschi della fascia prealpina. E' in questo paesaggio di straordinaria e incomparabile bellezza, segnato dalla presenza dell'uomo che vi ha lasciato tracce d'arte e di storia fin dai tempi degli antichi Romani, che nasce una delle etichette più prestigiose di Ai Palazzi, il Montesco. Unione perfetta di Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc ai quali si aggiunge una piccola parte dell'autoctono Marzemino. Il Montesco si contraddistingue per la complessità e la ricchezza del suo bouquet, che declina deciso verso profumi di sottobosco con note speziate che ricordano il tabacco, il pepe nero e la vaniglia. Al palato rivela un equilibrio tra acidità e freschezza e l'eleganza dei tannini. Intenso e sontuoso già alla vista del suo manto rubino, è un vino che rapisce e allietta a ogni sorso. Un "Riserva", dalla tiratura limitata con bottiglie numerate.

Montesco 2015

Riserva - Limited Edition

VITIGNI:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e una piccola parte di Marzemino
DENOMINAZIONE:	Colli di Conegliano Docg
GRADAZIONE ALCOLICA:	14% vol.
DATI ANALITICI:	pH 3,60 - acidità totale 6 g/l
TIPO DI TERRENO:	collinare, di origine morenico - alluvionale con depositi glaciali wurmiani, di medio impasto e presenza di calcare.
VENDEMMIA:	settembre/ottobre
MACERAZIONE:	a contatto con le bucce.
FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:	12-14 giorni alla temperatura di 28/30 °C in acciaio. Affinamento in barrique di Allier, media tostatura per un periodo di 24 mesi. 12 mesi in bottiglia.
FERMENTAZIONE MALOLATTICA:	svolta
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18 - 20 °C
CALICE CONSIGLIATO:	gran cru per i vini rossi
COME INDICARE NELLA LISTA DEI VINI:	Ai Palazzi "Montesco"

Note di degustazione

COLORE:
rosso rubino intenso con vivi riflessi granati.

OLFATTO:
inteso e profondo. Si esprimono in piena armonia i quattro vitigni con un dettato aromatico sorprendente passando da una aromaticità quasi balsamica del timo, ad una densità quasi polposa della frutta rossa in piena maturità solare, ad una dolcezza incantatoria delle spezie d'oriente: cardamomo, cannella, vaniglia, ginepro, noce moscata per sfumare poi in un elegante mandorla appena tostata.

PALATO:
possente, di grande struttura nella sua concertazione non perde di eleganza ed equilibrio. Persistente e lungo, fresco nel retro gusto e minerale.

ABBINAMENTI:
carne rossa e selvaggina. Primi dal gusto deciso, formaggi stagionati.