



BELLENDÀ

1986

CONTRADA DI CONCENIGO

Colli di Conegliano Rosso DOCG

Issu de l'assemblage des Merlot, Cabernet Sauvignon et Marzemino on en produit chaque année un nombre de bouteilles limité. Vinifié dans des cuves d'acier en contact avec les lies pendant 15-18 jours, il est élevé dans de petites barriques de chêne pendant 18 mois environ. Au cours de cette période le vin s'enrichit d'aromes et saveurs pleins et complexes. Son merveilleux œil rouge rubis intense au reflets violacés en témoigne. Il est conseillé de le déboucher deux heures avant de le boire et le servir à la température de 16-18° C; il accompagne les rôtis de viande rouge, du braisé, du gibier aussi bien que les fromages vieillis.

Œil: rouge rubis intense aux reflets violacés

Nez: légèrement herbacé aux nuances de framboises et griottes; éthéré grâce à l'élevage en barriques. En vieillissant il dégage des senteurs délicates de violette.

Bouche: sèche et ronde, harmonieuse, très corsée et légèrement herbacée.

Alcool	Sucre	Acidité totale	pH
13,00% vol.	traces	5,6 g/L	3,40

