



SPIRIDIONE COLLI DEL TRASIMENO AOC RÉSERVE

Cépages : Merlot 100 %

Type de sol : Argile calcaire avec la présence de fossiles

Système de élevage : Guyot double cordon

Vendanges : Grâce à leur âge et à la parfaite exposition du soleil sur les collines qui met à l'abrit les vignes, on obtient des raisins d'excellence. Les vendanges sont faites à la main et les raisins présurrés juste après la récolte pour préserver la qualité des grappes.

Vinification : Fermentation en cuve d'acier de 50 hl avec l'utilisation des levures indigènes. Longue macération sur les peaux à contact avec le moût.

Vieillessement : 18 mois de barriques de chêne français et affinement en bouteille.

Analyse du vin : Vin de couleur rouge rubis tendant au grenat, au nez libère des senteurs de fruit rouges et d'épices, dont le poivre noir et la cannelle, le clou de girofle et la vanille. En bouche, notes de chocolat, café et tabac se fondent dans une légère sensation balsamique. Ample et complexe ce vin élégant est de grande structure avec un agréable enveloppement des tannins.

Accompagnements : Ce vin accompagne les assiettes de viandes rouges et du gibier, dont le sanglier et le chevreuil. Excellente avec du poisson du lac comme la carpe Régine rôtie.

Température de service : 18°

Alcool : 15 %

Reconnaisances :

Millésime 2008 **Médaille D'Argent** « Guide Œnologues de France Vins du Monde de Paris »

Millésime 2010 **Médaille D'Or** Concours Ville du Vin «La Sélection du Mr Maire » à Lisbonne

Millésime 2011 **Médaille D'Argent** Concours Mondiales de Bruxelles

Millésime 2012 **Médaille D'Or** Concours Ville du Vin «La Sélection du Mr Maire » à Lisbonne

Millésime 2013 **Médaille D'Or** Sélection Mondiales des Vins, Canada Québec City

Millésime 2015 Noté avec 93 points, **Annuario Luca Maroni**, les meilleurs vins d'Italie

Millésime 2017 **Médaille D'Or** Berliner Weintrophy 2020