

Malanoire

Vino Rosso

VITIGNI

Ancellotta e Petit Verdot

ZONA DI PRODUZIONE

vigneti siti nella provincia di Mantova

VINIFICAZIONE

Tradizionale in rosso con macerazione a freddo per Ancellotta. Raccolta di uve particolarmente mature con vinificazione in acciaio a temperatura controllata per il Petit Verdot.

LA DEGUSTAZIONE

COLORE

Rosso rubino intenso

OLFATTO

Intenso con note di frutti rossi maturi quali amarena, prugna, mora e ciliegia. Note riconoscibili di vaniglia, pepe, cacao.

GUSTO

Morbido a tratti vellutato, fornisce sensazioni dissetanti e di freschezza intonati alla tannicità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi piatti con condimenti a base di carne, tutti i piatti della tradizione italiana.

TEMPERATURA SERVIZIO: 10/14° C



GRAPE VARIETY

Ancellotta e Petit Verdot

PRODUCTION AREA

Mantova province

VINIFICATION

Traditional fermentation on skins with cold maceration to maximize aromatic extraction for Ancellotta. Harvest of ripe grapes with vinification in stainless steel vats for Petit Verdot.

TASTING

COLOR

Very deep ruby red

BOUQUET

Ripe juicy berries such as cherry plum and blackberry. Notes of vanilla with hints of pepper and cocoa.

TASTE

Supple, velvety with good freshness and soft tannic sensations.

FOOD PAIRINGS

Rich pasta dishes with meat toppings, perfect when served with traditional Italian dishes.

SERVING TEMPERATURE: 10/14°C