



La Bertona

COLLINA DEL MILANESE I.G.T.
VINO ROSSO RISERVA
“LA BERTONA”

La Bertona è la nostra riserva IGT,
nasce nei vigneti più alti e ventilati.

Vino rosso fermo e secco

Annata: 2019
Uvaggio: Merlot 60% e Cabernet 40%
Formato bottiglie: 0,75 lt

Vigneto

Allevamento: Guyot
Terreno: di medio impasto, principalmente argilloso
Altitudine: 140-160 m.s.l.m.
Esposizione impianto: Sud-Ovest
Vigne antiche

Vendemmia

Manuale in cassetta
Fermentazione in: vasche in acciaio inox
Tecnica di macerazione: 25-30 giorni con rimontaggio
Affinato in: barriques di rovere francese
Durata dell'invecchiamento: 12 mesi minimo
Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Note di degustazione

Rosso rubino, con riflessi porpora. Il profumo è intenso: una nota erbacea di sottofondo che si fonde meravigliosamente con il calore di frutti rossi. Il sapore è ampio e profondo, dal gusto di more e ciliegie. I tannini vellutati e i sapori erbacei creano una struttura piacevole, la mineralità appena percettibile viene ben equilibrata da un corpo notevole.

Abbinamenti

Consigliato con piatti molto strutturati, cacciagione, brasati, carni aromatizzate, formaggi stagionati.

Alcohol: 14%
Bottiglie prodotte: 1200