

miele dell'orso

Vitigni: Sagrantino.

Vendemmia: manuale intorno al 10 Ottobre quando le uve sono perfettamente mature. Sono poi lasciate ad essiccare all'aria per circa 1 settimana prima di essere diraspate, pigiate e messe nei vasi di fermentazione.

Fermentazione alcolica: circa 14 giorni.

Affinamento: 1 anno in serbatoi acciaio inox e minimo 6 mesi in bottiglia.

Aggiunta solfiti: dato che utilizziamo solo le migliori uve, limitiamo al minimo l'aggiunta di solfiti, rimanendo molto sotto i livelli ammessi per legge.

Vol. alcolico: vedere l'etichetta.

Numero di bottiglie e formati: massimo 240 bottiglie da 50cl solamente in annate particolarmente favorevoli.

Alla degustazione

Colore: profondo e intenso.

Naso: ricco di note dolci che ricordano l'uva appassita e la frutta secca.

Palato: dolce ma non stucchevole, grazie alla giusta presenza dei tannini. Avvolgente, caldo di grande concentrazione.

I nostri consigli

Conservazione ed invecchiamento: pronto per essere bevuto, ma se conservato ad una temperatura costante di 15°C e lontano da luce diretta, si mantiene per altri 2-4 anni.

Servizio: può essere sia servito freddo che ad una temperatura di 18°C.

Abbinamenti: crediamo che può essere servito freddo come aperitivo, fresco per accompagnare un paté di fegato d'oca (il nostro preferito), o a temperatura ambiente con formaggi molto stagionati.



Grape Variety: Sagrantino.

Harvest: we Harvest manually when the grapes are perfectly ripe around 10 October. The bunches are then left to dry for approximately 1 week before being gently crushed and moved into the fermentation vats.

Alcoholic Fermentation: Approximately 14 days.

Aging: a minimum of 1 year in stainless steel and 6 months in bottle.

Additional Sulphites: as we use only the best grapes we are able to keep the addition of sulphites to a minimum, well below that legally permitted.

ABV: please see bottle.

Bottle Number and Format: maximum 240 50cl bottles in the years when growing conditions are favourable.

Tasting Notes

Colour: deep and intense

Nose: rich and sweet with hints of raisins.

Palate: a comforting, intensely sweet wine with good balance thanks to strong tannins and acidity. Excellent finish.

Our Recommendations

Storing and Further Aging: this wine is ready for drinking now, but with careful storage at a constant temperature below 15°C and away from direct sunlight it will keep for a further 2-4 years.

Serving: may be slightly chilled or at a temperature of about 18°C.

Food pairing: we think this wine may be served chilled as a pre-dinner drink, cool to accompany goose liver paté (our favourite), or at room temperature for puddings and extra mature cheeses.