

SUITE N°1 J.B.S. IGT Vigneti delle Dolomiti

Vino dal colore oro antico brillante con riflessi ambrati. Al naso presenta note di pasticceria con particolare forza di uvetta al marsala, crema chantilly, crème brûlée e babà. Seguono sentori di frutta secca con mandorla tostata, nocciola e canditi essiccati, chiudendo con note di favo d'api. Al palato è pieno, avvolgente, con un tannino setoso e fitto, ma elegante. L'acidità è complessa e mitigata da una salinità importante. Il retrogusto riprende i sentori dell'olfatto, con note di babà, panettone al rum, brandy e una bella nota fumée, esaltandone un finale lungo e persistente.



Territorio: San Rocco
Villazzano (Trento) 400 m slm
Terreno: calcareo
Vitigni PIWI: Johanniter,
Souvigner Gris
Allevamento: pergola trentina
Numero ceppi/ha: 4000
Età vigneto: 7 anni
Resa per ettaro: 60 hl/ha circa
Vinificazione: vinificazione in rosso a temperatura controllata, macerazione in anfore Tava per 6 mesi, successiva svinatura e affinamento di 12 mesi in tonneaux di rovere francese di secondo e terzo passaggio

DELAITI