



Monsvini Vino Rosso 2019

Gradis'ciutta

Tipo	Vino rosso
Origine	Italia, Friuli
Produttore	Gradis'ciutta
Classificazione	DOC
Maturazione	Barrique, 2 anni in bottiglia.
Contenuto	75 cl
Annata	2019
Conservazione	fino a 5 anni
Temperatura di servizio	8 - 10°C
Contenuto alcolico	14.5 %
Vitigni	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
Articolo n.	14010219

Annotazioni

Monsvini incarna la tradizione bordolese della casa ed è vinificato esclusivamente con le migliori uve dei vigneti di proprietà. Il nome "Monsvini" ("Colle del Vino" in latino) onora il nome storico delle colline di Gradiscutta e simboleggia il legame transfrontaliero tra i terroir italiani e sloveni. Le uve provengono da vigneti situati tra i 120 e i 220 metri sul livello del mare, situati sul Calvario, a Grdinca e nella località slovena di Zali Breg.

Abbinamenti

Si armonizza perfettamente con piatti di carne potenti come il filetto di manzo, il rack of lamb o la selvaggina come il cervo e il capriolo. Anche classici sostanziosi come l'ossobuco, il coq au vin o il brasato di guance di manzo mettono in risalto in modo ideale i suoi aromi complessi. Per la scelta del formaggio, si consiglia il Parmigiano-Reggiano stagionato, il pecorino piccante o il formaggio duro francese.

Note di degustazione

Al naso Monsvini rivela un complesso bouquet di cioccolato fondente, accompagnato da delicate note di violetta e da sentori speziati di tè nero. Al palato, questa cuvée ha una personalità potente e ben strutturata. I tannini fini e setosi gli conferiscono eleganza e lunghezza, mentre gli intensi sapori di frutti di bosco gli conferiscono fruttuosità e vivacità. Le diverse altitudini dei vigneti hanno conferito alle uve una notevole complessità e finezza. Un vino espressivo in stile bordeaux che esprime sapientemente i vantaggi della sua posizione privilegiata tra Austria e Slovenia.