

# Montecariano



## MR. NOBODY

VENETO ROSSO  
IGT

### VITIGNO

Corvina e Corvinone 70%, Rondinella 20%, Molinara 10%

### SUOLO

Calcareo-argilloso di origine quaternaria, ricco di componenti organiche e macroelementi.

### VENDEMMIA

A metà Ottobre.

### VINIFICAZIONE

L'uva, dopo una lunga surmaturazione in pianta, viene diraspata e pigiata in maniera soffice e fermenta in apposite vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 25 giorni circa.

### MATURAZIONE IN LEGNO

Il 70% del vino resta in anfora di nuova generazione per circa 30 mesi e il 30% del vino matura in tonneau di rovere francese per circa 36 mesi. Le due masse vengono poi assemblate per creare MR.Nobody.

### AFFINAMENTO

6 mesi in bottiglia.

### NOTE SENSORIALI

Colore rosso rubino con riflessi granati. Al naso la frutta rossa matura carica di dolcezza si unisce a note speziate, pino mugo e menta piperita. In bocca è elegante e ben bilanciato con una freschezza da fuori classe.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Da gustare con primi piatti internazionali, secondi di carne rossa e arrosti.