



## Millepassi

Bolgheri Superiore DOC, Donna Olimpia 1898

Prodotto di punta di Donna Olimpia de Bolgheri

**Descrizione:**

Millepassi significa mille passi ed è un riferimento all'antica misura romana di lunghezza "miliun", che corrisponde a 1.480 metri. L'antica strada romana attraversa la cantina Donna Olimpia, da cui il bel nome del vino.

**Profilo aromatico:**

Rosso rubino denso, che schiarisce leggermente verso il disco. Naso maturo ed espressivo di lamponi e gelatina di ribes rosso, con note di moka, vaniglia Bourbon e cacao. Trama finissima, palato magnifico, potente e ancora una volta segnato dalla frutta rossa, con un tocco di ribes nero e cioccolato crémant, infine una nota di noce; molto concentrato oltre la metà del palato, con un finale leggermente minerale. Un Bolgheri molto coerente.

**Ideale con:**

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

**Temperatura:**

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

**Paese di origine:** Italia

**Appellation:** Bolgheri

**Produttore:** Donna Olimpia 1898

**Allevamento:** 24 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Varietà d'uva:** 70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Petit Verdot

**Numero articolo:** 1023621

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Millepassi

Bolgheri Superiore DOC  
Donna Olimpia 1898

**Herkunft:** Italia  
**Valutazioni:** Decanter 95/100, Score 19/20  
**Varietà d'uva:** 70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10%  
Petit Verdot  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 24 Mesi in barrique  
**Vol. alcolici:** 14.5%  
**Servier:** Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon  
potenziale di invecchiamento, si consiglia una  
temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.