



2018 Polvaro Nero

Rosso Venezia DOC, Tenuta Polvaro

Un taglio bordolese della regione Veneto

Descrizione del vino:

Tutte le uve del Polvaro Nero vengono raccolte nelle prime tre settimane di settembre. Dopo un rigoroso processo di selezione, il frutto viene pressato delicatamente e poi sottoposto a una fermentazione alcolica di 20 giorni in fermentatori ad alta tecnologia. Questi serbatoi di fermentazione sostenibili utilizzano la CO2 prodotta per rimescolare delicatamente il mosto e in questo modo preservano naturalmente tutti i preziosi componenti dell'uva, nel vino. 12 mesi in botti di rovere francese conferiscono al vino la sua complessità aromatica e la sua morbida struttura tannica. Il Polvaro Nero matura poi per diversi mesi in vasche di cemento a temperatura controllata, finché la cuvée non raggiunge la sua armonia e il suo equilibrio gustativo unici.

Nota di degustazione:

Questo incomparabile blend rosso è ottenuto da tre vitigni di fama internazionale, Merlot, Cabernet Sauvignon e Malbec, da cui trae le sue migliori caratteristiche. Mentre il Merlot conferisce al vino i suoi opulenti aromi di frutta matura e il Malbec le sue note speziate, il Cabernet conferisce il suo colore profondo e costruisce la sua struttura tannica cesellata. Al naso, questa intensa cuvée emana un'inquietante fragranza di prugna, amarena e mora, oltre a una nota di cacao, tabacco e caffè. Al palato, il Polvaro Nero mostra una perfetta armonia di frutta voluminosa, consistenza morbida e complessità sorprendente.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	IT
Regione:	Veneto
Sottoregione:	Divers Vénétie
Produttore:	Tenuta Polvaro
Valutazioni:	Mundus Vini Gold, Score 18.5/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	50% Merlot, 37.5% Cabernet Sauvignon, 12.5% Malbec
Numero di articolo:	1089718

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Polvaro Nero

Rosso Venezia DOC
Tenuta Polvaro

Origine: IT
Valutazioni: Mundus Vini Gold, Score 18.5/20
Varietà d'uva: 50% Merlot, 37.5% Cabernet Sauvignon, 12.5% Malbec
Maturità: fino a 2027
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: in Barrique
Gradazione alcolica: 13.5 %
Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.