



2018 Millepassi

Bolgheri Superiore DOC, Donna Olimpia 1898

Bolgheri Superiore invecchiato in barrique per due anni

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Rosso rubino di buona intensità, che schiarisce leggermente al disco. Al naso è particolarmente potente e complesso, evocando prugne e lamponi, salvia, liquirizia e cioccolato al latte. L'attacco elegante lascia spazio ad aromi bolgheresi esplosivi ma estremamente vellutati di frutti rossi e neri con sfumature tostate e una bella freschezza; tannini fini e un lungo finale che promette grandi potenzialità.

Abbinamenti:

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:

IT

Regione:

Toscana

Sottoregione:

Bolgheri

Produttore:

Donna Olimpia

Valutazioni:

Falstaff 94/100, James Suckling 94/100, Parker 93/100, Score 19/20, Decanter 93/100

Vinificazione:

24 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2034

Varietà d'uva:

70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Petit Verdot

Numero di articolo:

1023618

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Millepassi

Bolgheri Superiore DOC
Donna Olimpia 1898

Origine:	IT
Valutazioni:	Falstaff 94/100, James Suckling 94/100, Parker 93/100, Score 19/20, Decanter 93/100
Varietà d'uva:	70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Petit Verdot
Maturità:	fino a 2034
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.