



2019 Millepassi

Bolgheri Superiore DOC, Donna Olimpia 1898

Prodotto di punta di Donna Olimpia de Bolgheri

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 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.

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 abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:

Italia

Regione:

Toscana

Sottoregione:

Bolgheri

Produttore:

Donna Olimpia

Valutazioni:

James Suckling 94/100, J. Robinson 16/20, Score 19/20

Vinificazione:

24 Mesi in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Varietà d'uva:

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

Numero di articolo:

1023619

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Millepassi

Bolgheri Superiore DOC
Donna Olimpia 1898

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, J. Robinson 16/20, Score 19/20
Varietà d'uva:	70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Petit Verdot
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.