



2020 Millepassi

Bolgheri Superiore DOC, Donna Olimpia 1898

Fiore all'occhiello di Donna Olimpia di 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:

Colore rosso rubino intenso, bordo leggermente schiarito. Lamponi e gelatina di ribes nero al naso, maturi ed espressivi, seguiti da moka e cacao, infine dolce vaniglia bourbon. Al palato è molto fine e potente, ancora una volta caratterizzato da frutta rossa, ma anche da cassis e cioccolato crémant, infine anche da una nota di noce; rimane molto concentrato oltre la metà del palato, con un finale leggermente minerale. Un Bolgheri molto armonioso.

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:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Bolgheri
Produttore:	Donna Olimpia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Decanter 93/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2036
Varietà d'uva:	70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Petit Verdot
Numero di articolo:	1023620

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Millepassi

Bolgheri Superiore DOC
Donna Olimpia 1898

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Decanter 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Petit Verdot
Maturità:	fino a 2036
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.