

*Maison
Anselmet*

ROSSI

LE PRISONNIER

VITIGNO: Petit Rouge 40%, Cornalin 35%, Fumin 20%, Mayolet 5%

PARCELLE: Singola, nel comune di Saint Pierre

ANNO D'IMPIANTO: 1925

ALTITUDINE: 750 - 800 m slm

SUOLI: Morenici sabbiosi

DENSITÀ D'IMPIANTO: 12.000 ceppi / ha

SISTEMA D'IMPIANTO: Gobelet (alberello)

RESA PER ETTARO: 60 q

VINIFICAZIONE: In rosso, con uve leggermente appassite

AFFINAMENTO: In barriques (pièces) per 18 mesi

GRADO ALCOLICO: 14.5 %

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Porpora intenso e profondo.

Olfatto complesso, ampio, caratterizzato: confettura di frutti rossi, brace, canfora, erbe officinali, spezie, sentori sanguigni. Palato potente, ricco, strutturato, dove il fumé della barrique, lo spirito alcolico, la qualità del frutto e la trama tannica compongono un quadro armonico, appagante e aristocratico.

