



RISERVE UBI MAIOR

COLORE

Rosso porpora intenso e maturo.

PROFUMO

Il bouquet, molto complesso ed avvolgente, apre con una piacevole nota di visciola sotto spirito con intriganti sentori balsamici, di uvetta e prugna secca. La gradevolissima coda ricorda tabacco dolce e cacao.

SAPORE

Conferma appieno quanto fa presagire al naso. Ubi Maior è ricco, potente, ampio ed emozionante, con tannini dolci e nobili, ben equilibrati dalla rotondità glicerinosa e dal calore alcolico, che sa proporre con assoluta eleganza.

GASTRONOMIA

Le sue caratteristiche si esaltano ad una temperatura di 17-18 °C, avendo cura di lasciarlo ossigenare a lungo. Grande vino da arrostiti, selvaggina, stracotti e brasati. Compagno ideale di Parmigiano Reggiano e formaggi stagionati in genere, Ubi Maior è anche straordinario bicchiere di chiusura e da meditazione. Sorseggiate lo lentamente, nel bicchiere adatto ai rossi importanti, per concludere "alla grande" un pranzo significativo od una piacevole serata in compagnia, magari azzardando un po' di cioccolato fondente.

AFFINAMENTO

Riposa 18 mesi in piccole botti di rovere di Allier ed altri 12 in bottiglia.

VIGNETO

IN UN PICCOLO APPEZZAMENTO ALL'ESTREMA PENDICE DEL VIGNETO ESPOSTO A SUD-EST, A CIRCA 180 M, TROVANO HABITAT IDEALE ALCUNI FILARI. LA POTATURA LIMITA LE GEMME E, NEL PERIODO DELL'INVAIATURA, SI DIRADA ANCORA PER PORTARE MATURAZIONE CON L'ULTIMO SOLE I POCHI GRAPPOLI RIMASTI SUI CEPPI.

UVA

100% GRASPAROSSA ORIGINALE INNESTATO SU GOLIA. GRAZIE AL TERRENO ARGILLOSO CON FRAZIONE CALCAREA, I GRAPPOLI SONO PICCOLI E SPARGOLI. RACCOLTI A MANO VERSO METÀ OTTOBRE E DEPOSTI IN CASSETTE DA CIRCA 6 KG, AFFRONTANO 70/75 GIORNI DI APPASSIMENTO NATURALE IN FRUTTAIO. VERSO NATALE, SI PASSA ALLA SOFFICE PIGIATURA.

VINIFICAZIONE

UNA SETTIMANA DI MACERAZIONE SULLE VINACCE, POI FERMENTAZIONE LENTA SINO ALL'ESAURIMENTO DEGLI ZUCCHERI. SI PROCEDE POI AD ILLIMPIDIRE IL VINO CON NORMALI TRAVASI E STOCCAGGIO TEMPORANEO A FREDDO.