



Casali
VITICULTORI
DAL 1900

**INVERNAIA MILLENOVECENTO
LIMITED EDITION**

Riserva di famiglia che coniuga le caratteristiche del raro Malbo Gentile con Merlot e Cabernet Sauvignon, e racchiude in sé la grande esperienza dello storico marchio Casali.

DENOMINAZIONE: Emilia IGP

TIPOLOGIA: vino rosso fermo secco

AREA DI PRODUZIONE: collina di Scandiano

VITIGNI: 50% Malbo Gentile, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot

SUOLO: calcareo - argilloso

RACCOLTA: metà settembre

VINIFICAZIONE: selezione e raccolta manuale delle uve di collina, successiva diraspapigiatura e fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata. Maturazione per più di un anno in barrique e finale affinamento in bottiglia per alcuni mesi.



COLORE: rosso rubino intenso e profondo.

PROFUMO: complesso bouquet olfattivo che si apre su note di mora, ciliegia e ribes rosso a cui segue una sottile speziatura dolce di vaniglia e liquirizia, nonché da sfumature erbacee di alloro.

GUSTO: le sensazioni gustative seguono quelle olfattive con note di ciliegia e mora. Vino in costante evoluzione ma già di grande impatto, profondità e avvolgenza con morbidi tannini e ottima freschezza gustativa, in grado di donare lunghezza, eleganza e persistenza.

ABBINAMENTI: tagliatelle al ragù di cinghiale, anatra ripiena.

Temperature di servizio 16-18 °C

Grado alcolico 14,5 % vol.

Residuo zuccherino 2 g/l

Acidità totale 5,5

Ph 3,45

Contenuto 750 ml

Invernaia