



COMPOSITION REIF

*„Il grande vino prodotto dalle nostre
migliori uve, vendemmiato tardivamente
e vinificato con grande cura“*

VITIGNO: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot,
Petit Verdot, Lagrein

TIPOLOGIA DEL TERRENO: alluvionale di origine porfirica
e morenico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: pergola e guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO: 6000 - 10000 ceppi/ettaro

ETÀ DELLE VITI: 18 anni

INTERVENTI DI MIGLIORAMENTO QUALITATIVO:

diradamento del 60% delle uve in luglio; una parte delle uve di
varietà Cabernet viene seccata direttamente sul ceppo

VENDEMMIA: scalare, dai primi di ottobre fino
a metà novembre

VINIFICAZIONE: pigiadiraspatura e successiva fermentazione
in serbatoi di acciaio inossidabile a temperatura di
fermentazione controllata, con un periodo di contatto sulle
bucce di circa 10 giorni per il Cabernet ed il Petit Verdot, e di
sette giorni per il Lagrein

INVECCHIAMENTO: fermentazione malolattica ed
affinamento in barriques nuove in prevalenza di rovere francese
per un periodo di 18 mesi; assemblaggio prima
dell'imbottigliamento.

COLORE: rosso granato intenso

PROFUMO: sentori di frutta matura, frutta secca, ribes rosso
con note di vaniglia

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA: ricco di estratti, molto
intenso e profumato, di lunga persistenza con tannini vellutati