


Alto Mincio  
I.G.T.

## Riserva Magrini

### Riconoscimenti:

- 2001 *Diploma di Gran Menzione* - Vinitaly
- 2003 *Medaglia d'Oro* - Emozioni dal Mondo
- 2004 *Medaglia d'Oro* - Emozioni dal Mondo
- 2013 *Medaglia di Bronzo* - Decanter WWA 



**Vitigno:** Merlot e Cabernet Sauvignon

**Annata:** 2016

**Alcool:** 15%

**Vigneto:** su terreno morenico sassoso

**Sistema di allevamento e produzione:** cordone speronato, con una produzione di 80q/ha e di grande qualità grazie all'alta concentrazione in zuccheri e polifenoli

**Vendemmia:** tardiva, manuale, in cassette di legno

**Vinificazione:** dopo un lieve appassimento in cassetta per circa 20 giorni, la fermentazione avviene in botti d'acciaio con una macerazione di circa 14 giorni

**Affinamento:** in tonneau di rovere dell'Allier per 12 mesi, poi in bottiglia per almeno un anno

**Colore:** rosso rubino intenso

**Profumi:** intensi, accattivanti, evoluti, rimandano alla frutta rossa. Ottima persistenza

**Sapori:** potente, molto strutturato. In bocca presenta tannini morbidi e una leggera nota speziata

**Abbinamento:** carni grasse, carni rosse in genere, stracotti e formaggi stagionati

**Temperatura di servizio:** 16-17°C