



Cantina Gentili

FAVORITE 2015

**Gradazione
alcolica:**

14,50%

Uvaggio:

Merlot 80%
Cabernet Sauvignon 20%



Vinificazione:

Raccolta a mano in cassette, fermentazione alcolica in acciaio, fermentazione malolattica in barriques di primo passaggio con batonage (rimescolamento feccie-nobili) tre volte a settimana. Affinamento in fusti nuovi di rovere pregiato per sedici mesi. Riposa in bottiglia per dieci mesi.

Caratteristiche organolettiche:

Color rubino intenso di grande luminosità, attraversato da lievi bagliori granato. Bagaglio olfattivo variegato per quanto generoso. Humus, legno di liquirizia, grafite e tabacco, spalleggiati da amarene macerate, peperoni grigliati e prugne essiccate compongono un quadro di grande complessità, impreziosito da toni balsamici e cacao. Tannini setosi e ben presenti guidano la gustativa. Sorso pieno e di spessore che invoglia a ripetuti assaggi nonostante una struttura potente. Finale di ottima persistenza con richiami fruttati e mentolati. Esige lepre alla cacciatora.

Risultati Bibenda 2018: 4 grappoli

Risultati Gambero Rosso: 2 bicchieri

gentiliwine.com

