

LAMONE RISERVA

Le Lamone Riserva est un vin rouge d'une grande complexité, produit par Pelossi dans la région de Tenuta Colle di San Zeno, à Lamone. Ce Merlot est cultivé à 350 mètres d'altitude, sur un sol sableux et rocaillieux, offrant une exposition plein sud idéale. Il est élevé selon la méthode traditionnelle bordelaise, avec une macération de plus de 20 jours en fûts de chêne bordelais et un vieillissement en barriques de chêne français pendant près de deux ans. Ce vin présente une robe rouge rubis intense avec des reflets violacés, un nez complexe de fruits noirs mûrs et une structure élégante en bouche. Les arômes boisés de l'élevage en barriques se marient harmonieusement avec les caractéristiques du Merlot. Ce vin peut être vieilli pendant 10 à 15 ans et se marie parfaitement avec des viandes rouges, du gibier ou des fromages à pâte semi-dure. Récompensé à de nombreuses reprises, le Lamone Riserva est un vin d'une grande qualité qui saura ravir les amateurs de vins fins.