

MILLEPASSI

BOLGHERI

Denominación de Origen Controlada

SUPERIORE



ZONA DE PRODUCCIÓN

Millepassi se obtiene de las mejores uvas de los viñedos de Donna Olimpia 1898 situados en Bolgheri (LI), que se encuentran en la costa del mar Tirreno, en suelo franco arenoso formado en entorno continental, con impacto eólico y desbordamientos coluviales.

VIDUÑO

Cabernet Sauvignon - Merlot - Petit Verdot.

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA

En promedio 7.000 kg de uva.

RENDIMIENTO DE UVA EN VINO

Cerca del 70%, para un rendimiento de 50 hectolitros por hectárea.

COSECHA

La cosecha es en septiembre y octubre cuando la uva está completamente madura. Las uvas son seleccionadas en el viñedo, para ser transportadas directamente a la bodega de vinificación.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA

La fermentación alcohólica se realiza en cubas de acero inoxidable

a temperatura controlada, favoreciendo el contacto prolongado del mosto con los hollejos. La fermentación maloláctica se realiza inmediatamente después de la fermentación alcohólica. La crianza es de 24 meses en barricas de roble francés (50% nuevas, 50% de un año) y 6 meses en botella.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color brillante muy intenso, rojo granate con reflejos violeta. Olor limpio, intenso, amplio, con notas de frutas del bosque (arándanos, mora), especias (canela, pimienta) y cacao. Sabor lleno con cuerpo armónico, cálido y con final persistente. Un vino de gran tejido, de larga guarda y gran bebibilidad.

Se aconseja guardarlo en lugar oscuro y a temperatura de bodega para apreciar la evolución en los próximos años.

ORIGEN DEL NOMBRE

El nombre Millepassi proviene de "Miliun" medida itineraria romana, que corresponde a mil pasos (1.480 m) y se atribuyó a la finca, ya que la antigua Via Emilia la atravesaba.

