

MILLEPASSI

BOLGHERI

Denominazione di Origine Controllata

SUPERIORE

Millepassi

ZONE DE PRODUCTION

Millepassi est obtenu à partir des raisins des vignobles de Donna Olimpia 1898 à Bolgheri (LI). Le domaine est situé sur la côte de la mer Tyrrhénienne sur un sol sablonneux et limoneux, formé dans un milieu continental, éolien, colluvial d'inondation.

CÉPAGES

Cabernet Sauvignon - Merlot - Petit Verdot.

PRODUCTION PAR HECTARE

Environ 80 tonnes de raisins.

RENDEMENT EN VIN

Environ 70%, pour un rendement de 60 hl par hectare.

VENDANGE

La vendange a lieu entre Septembre et Octobre à maturation complète. Après une sélection rigoureuse sur la vigne, les raisins sont portés en cave pour la vinification immédiate.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La fermentation alcoolique a lieu en cuves inox à température contrôlée,

favorisant le contact prolongé du moût avec les peaux. La fermentation malolactique suit immédiatement la fermentation alcoolique. L'élevage est de 24 mois en fûts de chêne français (50% neufs, 50% âgés d'un an) et de 6 mois en bouteille.

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

La couleur est brillant rouge grenat, très intense aux reflets violets légers. Le nez est net, intense, ample avec des notes de petits fruits rouges (myrtille, mûres), épices (cannelle, poivre) et cacao. Goût plein, harmonieux, chaud avec une finale persistante et épicée.

Vin de grande structure, durable, à conserver dans l'obscurité et à température de cave pour apprécier l'évolution dans les années à venir.

ORIGINE DU NOM

Millepassi est produit à partir de vignes situées à Bolgheri, dans la localité Migliarini; le nom dérive de «miliun», mesure itinéraire romaine, correspondant à un millier de pas (1480 mètres), et avait été attribué au domaine parce qu'il était traversé par l'ancienne Via Emilia.

