

SommoClivo 2015

Scheda Enologica cru SommoClivo 2015

16 Ottobre 2015 : Vendemmia

21 Gennaio 2016 : 1° Affinamento, 30 mesi in barriques nuove di rovere francese

23 Agosto 2018 : 2° Affinamento, 47 mesi in vasche d'acciaio a circolazione naturale

8 Luglio 2022 : in bottiglia, a riposo per 1 mese

1 Settembre 2022 : Vino pronto per la commercializzazione

Scheda Tecnica cru SommoClivo 2015

Uve: Nebbiolo 100%

Gradazione alcolica: 14% Vol.

Formati: Bottiglia tipo Borgognotta da 0,75 L., etichettata a mano

Bottiglia tipo Bourgogne Magnum da 1,50 L, etichettata a mano

Tappo: Sughero naturale portoghese e sardo, monopezzo di qualità superiore, selezione manuale

Capsula: Stagno - Confezioni: Cartone da 6 bott. 0,75L – Cassetta in legno 1 Magnum 1,5L

Denominazione : Vino Rosso Varietale

Note Aromatiche Generali SommoClivo 2015

Impressioni sensoriali: struttura complessa e ampia che si rivela sia al naso che al palato, con l'evoluzione del ribes nero in primo piano e tannini vellutati e profondi che si offrono pigramente alla degustazione. Un vino di estrema eleganza, sostenuto dalla sua accattivante complessità.

Commento Meteorologico 2015

Il 2015 è stato l'anno più caldo dal 1967, superando il 2014 e il 2003: 12 mesi torridi con pochi eventi atmosferici di notevole violenza, alcuni accompagnati da brevi grandinate. La funzione protettiva delle nuove reti sulla fascia dei grappoli ha permesso di salvare gran parte della produzione: una selezione naturale che ha portato ad un raccolto ridotto ma molto qualitativo.