



IL FEUDO NICO

Edoardo

La Denominazione: **Rosso IGP**

Le Vigne: **Franceschina, Villana e Fusa**

Il nostro Cavalier Edoardo per creare questo vino ha piantato le tre uve in altrettanti posti differenti. Nella parte più soleggiata della Vigna Villana c'è il Merlot, terra rossa sciolta con esposizione nord/ovest, versante della Val Sorda. Il Cabernet Sauvignon invece si trova nella parte più sabbiosa della Franceschina, esposta totalmente a sud. La Fusa è una vigna ripidissima, di trova a ridosso del Castello di Mornico, in pieno nord e con il suo terreno chiaro, marnoso. La resa è di 90 q.li ettaro.

Ampelografia: **Merlot 60% - Cabernet Sauvignon 30% - Syrah 10%**

DATI TECNICI

Gradazione alcolica **13,5 %**

Malolattica **svolta**

Dosaggio Zuccheri **3 gr/l**

Temperatura di servizio **18°C**

IL LAVORO DI EDO E MASSIMO

Le tre uve vengono raccolte a mano l'ultimo giorno di vendemmia con il Cabernet a maturazione fenolica, mentre il Merlot ed il Syrah in sovra maturazione e vinificate separatamente. Le diverse micro partite maturano in acciaio, barriques e tonneau lasciando che il tempo li migliori. La primavera successiva la vendemmia, insieme al nostro Enologo Francesco Cervetti, decidiamo il taglio per creare il nostro grande blend. Viene messo in bottiglia e venduto dopo almeno 18 mesi di riposo in cantina. Edoardo viene prodotto solo nelle migliori annate.

LE NOTE DI DEGUSTAZIONE DEI SOMMELIER DANIELA E VALTER

Il **blend** in enologia è un'arte, una miscela di profumi e gusti creati dall'esperienza: questo vino è la sintesi di tutto ciò!

- 👁 Nel bicchiere la sua densità e il suo colore rubino di straordinaria intensità, lo rendono importante ed austero.
- 👃 Al naso il suo profumo è lungo e sorprendente; spiccano i frutti di bosco, ribes, marasca e prugna che si mixano in elegante armonia con note balsamiche, note di erbe aromatiche, e con gli inconfondibili sentori di pepe, humus e sottobosco. Non manca il boiseè, la vaniglia e il cacao conferiti dalla permanenza in legno piccolo e grande.
- 👄 In bocca è di buona struttura, **caldo** e **morbido**. Il palato è pervaso da un tannino **avvolgente**, vellutato e rotondo ammorbidito dall'affinamento e dal giusto mix dei **vitigni internazionali** utilizzati.
- 👂 Il bouquet di frutti rossi ed il suo gusto **speziato** persistono a lungo, gli donano estrema piacevolezza e lo rendono, perché no, ottimo da sorseggiare anche da solo. Noi lo abbiniamo con il guancialetto stracotto di Vitello Piemontese. Ottimo con piatti dal gusto forte come arrostiti di selvaggina, carni in umido o alla brace.

