



CONSOLI®

VINI DAL 1920

Dedicato a quelli del '67

“L'unica magia senza trucco è la magia della vita” Vino che ben rappresenta le virtù dei nati nel 1967, intelligenti, eleganti, austeri e mai domi, l'età non scalfisce le rughe della vita... Perché l'età è importante solo per il vino.

DICIANNOVE'67

Indicazione Geografica Tipica

ANNO

2016

RICONOSCIMENTI

Medaglia d'argento all'International Packaging Competition per la categoria vini rossi

Il Dicannove'67 è prodotto da vigneti impiantati su terreni collinari di natura calcareo-argillosa. Le uve vengono raccolte manualmente nel mese di settembre e ottobre, quando i vitigni raggiungono il massimo equilibrio di maturazione. Dopo la fase di lavorazione in cantina e la conservazione del vino in recipienti d'acciaio per alcuni mesi, segue l'affinamento in bottiglia al fine di esaltare le qualità organolettiche del blend. Il connubio tra i vitigni rende questo vino avvolgente, seducente, di spiccato pregio e spessore.

È prodotto con 60% Primitivo, 20% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cesanese.

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° - 20°C.



ESAME ORGANOLETTICO

Generato da un sagace blend di un poker di vitigni, si colora di un rubino intenso. Vino dal ricco panorama olfattivo con sentori di frutti neri e rossi, che si fondono a speziati propri dei vitigni, accompagnati da sentori raffinati di frutti di bosco e tabacco. Al gusto è caldo, intenso, morbido e glicerico. Il Dicannove'67 è un rosso, elegante, austero e profondo, con i tannini delicati mai aggressivi. Dal finale gradevolmente persistente e suadente. Trovarsi al cospetto di questo blend è un'esperienza che emoziona. È un mistero enologico frutto dell'equilibrio millimetrico tra eleganza e potenza, senza concessioni o sbavature. L'invecchiamento, evoluzione del prodotto, rende il sapore sempre più vellutato ed equilibrato.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Si lega a piatti ricchi e succulenti, dai sapori intensi come cacciagione, carni grigliate e formaggi stagionati. Il DICIANNOVE'67, in aggiunta, dialoga a splendidamente con preparazioni orientateggianti, caratterizzate dai sapori decisi. Inoltre risulta ottimo alleato per gustare al meglio i dolci di pasticceria secca, magari arricchiti da mandorle, nocciole, noci e pistacchi. Scelta più temeraria, che gioca con la contrapposizione di sapori, è l'abbinamento con i formaggi erborinati, grazie al perfetto equilibrio che si ottiene tra note sapide, piccanti acide e dolci. Raggiunge il clou con il cioccolato fondente, in particolare con quello ad alte percentuali di cacao: la variegata struttura di aromi del cacao e il complesso equilibrio tra le componenti acide, amare e dolci, unite alla persistenza gustativa, formano una coppia indissolubile con gli aromi e i sapori altrettanto forti e distintivi del blend, senza prevalere né cedere, è per questo motivo che può essere degustato in abbinamento al “bombonese”, una pralina di cioccolato fondente con all'interno una piccola quantità di cesanese. Per gustarlo al meglio, si consiglia di lasciare “respirare” il vino trenta minuti prima di servirlo in un calice ampio.