



GRIFAIA

CABERNET SAUVIGNON RISERVA

DOMINIO SUPREMO

Supreme domain

Il grifone simboleggia perfezione e potenza, poiché riunisce l'animale dominante sulla terra, il leone, con quello dominante in cielo, l'aquila.

Grifaia ricerca equilibri perfetti all'interno della potenza della natura e della forza dell'uomo. Nel calice dominano incontrastate le intense trame rosso rubino, intrecciate ai coinvolgenti profumi e a persistenze da brivido.

Magistrale la struttura da gustare nel tempo.

The Gryphon stands for power and perfection, because combines the animal that rules the earth, the lion, with the one that rules the sky, the eagle.

Grifaia searches the balance in the power of nature and in man's strength. The Rubin red shades weave together with its engaging perfume and thrilling persistences.

Its masterly structure to be enjoyed over time.



CLASSIFICATION

D.O.C. Colli d'Imola
Cabernet Sauvignon
Riserva

D.O.C. Colli d'Imola
Cabernet Sauvignon
Riserva



PRODUCTION
AREA

Tenuta Merlotta,
Colli d'Imola

Tenuta Merlotta,
Colli d'Imola



GRAPE
VARIETIES

Cabernet Sauvignon 85%
Cabernet Franc 15%

Cabernet Sauvignon 85%
Cabernet Franc 15%



LONGEVITY

20 anni
20 years



ASPECT

Rosso rubino intenso, arricchito
da riflessi granata.

*Intense ruby red, enhanced by
gamet highlights.*



AROMA

Sensazioni balsamiche e spe-
ziate s'intrecciano con eleganti
nuances di cioccolato, tabacco,
vaniglia e cacao.

*Balsamic and spicy with a blend
of elegant nuances of chocolate,
tobacco, vanilla and cocoa.*



TASTE

Ben bilanciato nelle componenti e
convincente per un'acidità elegante,
tannini ben integrati ed un'eccezio-
nale concentrazione. Raffinato con
finale lungo e persistente.

*Well-balanced components and a
persuasive character thanks to ele-
gant acidity, well-integrated tannins
and outstanding concentration. A
refined wine with a lingering finish.*



SERVICE

18 °C



VINIFICAZIONE

Dopo selezionati raccolti manuali, le uve vengono delicatamente diraspate, poi macerano e fermentano per circa 30 giorni. Successivamente le vinacce vengono lentamente adagiate in pressa. Solo dopo 12 mesi di paziente maturazione in carati di rovere francese le masse vengono sapientemente assemblate. Imbottigliato non filtrato.

Affinamento in bottiglia variabile da 10 a 12 mesi.

WINE-MAKING TECHNIQUE

After selected manual harvests, grapes are gently de-stemmed, then submitted to maceration and fermentation for about 30 days. Then, grape marc is placed into the press a little at a time. Only after 12 months of patient ageing in French oak barrels the different wines are skilfully assembled. Bottled without filtration. Bottle ageing lasts from 10 to 12 months.