Collezione Cinquanta

VINO ROSSO D'ITALIA



Tipologia:	Rosso
Vitigno:	A bacca rossa tipici del Salento
Denominazione:	Vino Rosso d'Italia
Coltivazione:	Vecchi Alberelli con numero di gemme per pianta compreso tra 4 e 6 e produzione media di uva per ceppo di 1 kg circa
Densità d'impianto:	4.500 viti per ettaro
Zona produzione:	San Marzano (TA), Salento. Altitudine media di circa 100 m sul livello del mare. Temperature medio-alte nel periodo estivo
Terreno:	Medio impasto-argilloso, poco profondo con buona presenza di scheletro
Vendemmia:	Settembre
Vinificazione:	Le uve vengono raccolte manualmente in piccoli cesti. Diraspa-pigiatura, macerazione pre-fermentativa a freddo (8°C) e successivo avvio della fermentazione alcolica a temperatura controllata di 24 - 26°C. Svinatura finale con presse soffici
Affinamento:	Fermentazione malolattica in acciaio e successiva permanenza in barrique di rovere francese per 12 mesi
Caratteristiche organolettiche:	Colore rosso rubino con riflessi porpora. Bouquet intenso e complesso in cui spiccano note fruttate riconducibili alla prugna e alla confettura e sentori terziari speziati che richiamano la vaniglia e la liquirizia. Palato intenso, di grande struttura e morbidezza; finale lungo
Abbinamenti:	Primi piatti robusti, carni rosse e selvaggina
Servire a:	18°C