I VINI / ROSSI

Edizione Cinque Autoctoni

Anno: NV

Colore: Rosso

Capacità: ml 750, magnum l 1.5, jeroboam l 3

Area di Produzione: Notaresco, Ortona, Sava, Manduria

Vinificazione: Pigiodiraspatura soffice, macerazione-fermentazione per 25 giorni, fermentazione malolattica in barrique e affinamento per 13 mesi.

Caratteristiche Sensoriali: Il calice si colora di un cupo ma luminoso rubino, i profumi sono di ottimo impatto, con un'intensa carica fruttata di mora e ciliegia, arricchita da note di erbe aromatiche, cannella, chiodi di garofano, cacao, liquirizia e un intrigante tocco minerale. All'assaggio mostra struttura rilevante, ben equilibrata tra il caldo abbraccio dettato dalla dotazione alcolica e adeguata freschezza; il tannino è morbido e la persistenza assai tenace. Passa un anno in barrique. Perfetto su formaggi stagionati. Pronto per essere bevuto subito, ma sopporta anche un invecchiamento 7/8 anni.

Abbinamenti: Ottimo con carni rosse, selvaggina, sughi robusti. Vino da meditazione.

Temperatura: 18 °C

Gradazione alcolica: 14%

Idea del Vino: Dimostrare che si può fare un grande vino sfruttando l'enorme patrimonio di vitigni autoctoni del nostro paese.