

Britto DOC Savuto Superiore Classico



Tipologia: Vino rosso.

Oaked (barricato)

Unfiltered (non filtrato)

Colore: Rossissimo impenetrabile con sfumature granato.

Profumo: Frutta matura e spezie avvolgenti che trovano la loro sinergia aromatica con tabacco e liquirizia.

Sapore: Pieno, rotondo, vellutato con stravolgente densità di lunga persistenza aromatica, gradevole il legno in secondo luogo.

Temperatura di servizio: Ottimo a ca. 18°C

Abbinamento pasti: Grande vino per grandi piatti principali, carni e sughi di selvaggina, arrostiti, tagliate e carne alla brace.

Alcool: da 13,50 a 14,00

Zona di produzione: Marzi (CS)

Altitudine: tra i 450 m. e i 500m s.l.m.

Vendemmia: metà di ottobre

Uvaggio : Arvino, Greco Nero, Magliocco Canino, Nerello Cappuccio,

Origine – vigna: "Britto".

Esposizione dei vigneti: sud con orientamenti dei filari nord-sud

Sistema di allevamento: alberello