



SAN MARZANO



Collezione Cinquanta

VINO ROSSO D'ITALIA

Tipologia: Rosso

Vitigni: 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 di impianto: 4.500 viti per ettaro

Zona produzione: San Marzano (TA), Salento, Puglia. Altitudine media di circa 100 m sul livello del mare. Temperature medio-alte nel periodo estivo con elevata evapo-traspirazione

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

WINE SHARING BEAUTY

