

Varietà uve

San Giovese

Vigneto

Circa 2 Ha con esposizione a sud

A sesto di impianto 3x0,80

A cordone speronato

Età delle viti: 6 anni

Terreno

Prevalentemente galestroso

Altitudine 370 m s.l.m.

Coltivato secondo il disciplinare dell'agricoltura biologica

Epoca di raccolta

Metà settembre circa, in relazione alla stagione di maturazione

Resa

Uva 60 q/Ha

Vinificazione

Macerazione a contatto con le bucce, ma scartando il raspo, per 25 gg. circa.

Rimontaggi quotidiani anche doppi, aperti e chiusi, salasso.

Fermentazione alcolica

A temperatura controllata in acciaio inox (max 28°) utilizzando i migliori e selezionati lieviti naturali

Imbottigliamento

A dicembre

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino con sfumature di bordeaux

Profumo: ricco, con sentori di vaniglia e note di amarene, ribes e frutti di bosco

Sapore: armonico intenso, morbido e giustamente tannico

Consigli e abbinamenti

Ideale con primi piatti, anche saporiti e ricchi di sughi di carne, arrostiti, grigliate, cacciagione e formaggi pecorini stagionati.

Da servire alla temperatura di 18 gradi, in calici a stelo lungo e coppa capiente.