

OLD WORLD

ITALIAN WINE



VINO ROSSO D'ITALIA

VITIGNO DI UVE ROSSE

L'Italia è rinomata per essere la culla della cultura del vino; per questo motivo si chiamava anche Enotria.

Per tre millenni, la gente ha coltivato la vite, trovando i migliori vitigni per la zona di coltivazione. Le molteplici tipologie di uve sono oggi la caratteristica distintiva di questo Paese vinicolo.

TIPOLOGIA: Vino rosso

PROVENIENZA: Italia

UVE: Cuvée di vitigni italiani a bacca rossa.

SENSAZIONI: Colore rosso intenso. Al naso è piacevole, minerale, arricchito da un bouquet di frutta rossa. Al palato è molto elegante e delicato, con un giusto equilibrio tra la morbidezza, la cremosità e la sapidità.

VINIFICAZIONE: Questo vino è il risultato di un sapiente assemblaggio di Uve selezionate che garantisce un equilibrio qualitativo costante nel tempo. In seguito ad una fermentazione in Acciaio, come ultimo passaggio si ha un affinamento in Legno, che rende il tutto più raffinato.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5 %

LA VIGNA

TIPO DI TERRENO: Terreno Medio impasto

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: Est, 150-200m s.l.m.

METODO DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato e Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4600 piante/ettaro

ABBINAMENTO: Essendo un vino rosso speziato e corposo si sposa bene con carni saporite, come bistecche, agnello e costole di maiale. La sua sapidità invece permette di degustarlo anche con formaggi come pecorino o caciotta, scoprendo così una sorprendente armonia.

Temperatura di servizio 16-18° C

IL MIO ASSAGGIO: "Morbido e potente, tratto dal suo sapore ricco e deciso: un vino dall'aroma chiaro e suadente. La frutta e le spezie dolci sono in perfetta sinfonia, la morbidezza dell'amarena che rivela note di menta e legno balsamico"