

DENOMINAZIONE

Vino Rosso

UVE

Merlot e Cabernet Franc/sauvignon

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti situati a sud del comune di Ficulle; altitudine compresa tra 250-300 mt s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.200 ceppi per ettaro

RESA IN VIGNA

80/90 hl per ettaro

SUOLO

Medio impasto con buona presenza di scheletro di origine marina insieme con strati di sabbia.

CLIMA

Continente, il ciclo vegetativo è fresco e ben ventilato, con maturazione graduale e totale dell'uva.

VINIFICAZIONE

Macerazione tradizionale a contatto con le bucce per circa 12 -13 giorni. Fermentazione alcolica a temperatura controllata non superiore ai 27°C in acciaio inox con utilizzo di lieviti selezionati varietali. Fermentazione malolattica in acciaio. Ulteriore affinamento in bottiglia per 3 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso. Al naso tipiche note fruttate e speziate. Al palato risulta elegante con un buon corpo, ampio e vellutato.



GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° - 20°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si sposa bene con formaggi stagionati, in particolare con quelli aromatici e affinati, ideale con carne alla griglia e cacciagione, sughi dal sapore intenso. Ottimo con i piatti della cucina regionale.