

# COLLEZIONE ORO ROSSO RISERVA

## VITIGNO

Perricone, Cabernet Sauvignon

## TIPOLOGIA

Bacca nera

## TERRENO

I terreni su cui sono impiantati i vigneti sono caratterizzati da un impasto di terra rossa, ricca di ossido di ferro.

## VIGNETI

Da parcella allevata a contropalliera

## VENDEMMIA

Nella seconda metà di settembre

## VINIFICAZIONE

Fermentazione con lieviti indigeni ad una temperatura di 28°C da una macerazione molto prolungata

## MATURAZIONE

In barrique nuovedi rovere pregiato francese per 18 mesi

## AFFINAMENTO

In bottiglia per 12 mesi



## DEGUSTAZIONE

### COLORE

Rosso intenso che tende al granato

### PROFUMO

Bouquet elegante di frutti rossi maturi come il ribes, il lampone e l'amarena sotto spirito, arricchito da delicati sentori speziati di cannella e foglia di pepe

### SAPORE

Ricco, saporito, armonico e persistente con ritorno, prepotente, dei toni balsamici



## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo per accompagnare primi piatti con sughi saporiti e tutte le pietanze a base di carne rossa e funghi, è inoltre ideale in abbinamento a selvaggina e formaggi stagionati



### GRADO ALCOLICO

15% vol.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C

# COLLEZIONE ORO ROSSO RISERVA

## GRAPE VARIETY

Perricone, Cabernet Sauvignon

## TYPE

Red

## SOIL

Mixed calcareous-siliceous composition

## VINEYARD

Bush-trained vines

## HARVEST

By hand, at full ripening

## VINIFICATION

De-stemming of the grapes, maceration at 28° - 30° C. for 10 days

## AGEING

At least 18 months in barrique

## BOTTLE AGEING

For 12 months



## TASTING NOTES

### COLOR

Intense red that tends towards garnet

### BOUQUET

Elegant bouquet of ripe red fruits such as currant, raspberry, and sour cherry in alcohol, enriched by delicate spicy hints of cinnamon and pepper leaf

### FLAVOR

Rich, savory, harmonious, and persistent with a strong return of balsamic tones



## FOOD PAIRINGS

Excellent with red meat, aged cheeses and tasty dishes. Perfect as meditation wine.



## ALCOHOL CONTENT

15% vol.

## SERVING TEMPERATURE

18-20°C