

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 c

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, sapido, 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