

# VINO ROSSO COLLEZIONE CINQUANTA



Vitigni: A bacca rossa, tipici del Salento.

Zona: San Marzano, Salento, Puglia. A circa 100 metri sul livello del mare.

Terreno: Medio impasto argilloso, poco profondo con buona presenza di scheletro.

Coltivazione: Alberello di età non inferiore ai 50 anni (4.500 per ettaro).

Vendemmia: Settembre.

Vinificazione: Raccolta manuale delle uve a leggera surmaturazione; diraspa-pigiatura, macerazione pre-fermentativa a freddo e successivo avvio della fermentazione alcolica con lieviti indigeni. Svinatura finale con presse soffici.

Affinamento: Fermentazione malolattica in acciaio e successiva permanenza in barrique di rovere francese per 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino con riflessi porpora; bouquet intenso e complesso in cui spiccano note fruttate riconducibili alla prugna e alla confettura e sentori terziari speziati che richiamano la vaniglia e la liquirizia; al palato intenso, di grande struttura e morbidezza, finale lungo.

Abbinamenti: Primi piatti robusti, carni rosse e selvaggina. Vino da meditazione.

Servire a: 18 °C.