



VENDEMMIA 2015

Denominazione di Origine Protetta - D.O.C.G.

Tipologia Vino: rosso secco

Uvaggio: 100% Sagrantino

Vendemmia : 8 Ottobre 2015, raccolta manuale delle uve in cassette e cernita finale.

Vinificazione: fermentazione in acciaio con bucce per 21 gg alla temperatura di 28-33°C. Illimpidimento spontaneo senza filtrazione.

Affinamento: botte da 26HL di rovere francese per 12 mesi, in bottiglia dal 18 Settembre 2020.

Degustazione: colore rosso rubino, con riflessi granato e leggermente adulti. Olfatto ricco e potente, etereo e complesso. Caratterizzato da eleganti toni fruttati con note di mora e prugna e sottili sentori di legno dolce. Al palato è elegante e caldo con frutta rossa e tannini di buona finezza in chiusura.

Abbinamenti: grigliate ed arrostiti, carni rosse brasate o stufate, cacciagione e formaggi a pasta dura stravecchi.

Temperatura di servizio: 18/20°C (stappare 2 ore prima di servire)

Disponibile formati: bottiglia bordolese 0,75L

DATI ANALITICI

- Alcool: 15,6 Vol.
- Acidità tot.: 5,0 g/l
- PH: 3,78
- Zuccheri residui: 2,1 g/l

HARVEST 2015

Protected Designation of Origin (P.D.O)

Wine type: dry red

Grapes: 100% Sagrantino

Harvest: 8 October 2015, manual harvest of the grapes, in crates, final selection.

Vinification: fermentation on the skins for 21 days at a temperature of 28-33°C. Spontaneous clarification without filtration.

Aging: french oak barrel (size 26HL) for 12 months, in bottle from 18 September 2020.

Tasting: ruby red color, with garnet and slightly adult reflections. Rich and powerful nose, ethereal and complex. Characterized by elegant fruity tones with notes of blackberry and plum and subtle hints of sweet wood. On the palate it is elegant and warm with red fruit and tannins of good finesse on the finish.

Pairings: accompany grilled and roasted, braised or stewed meat, game and hard cheeses seasoned.

Serving temperature: 18/20°C (open 2 hours before serving)

Available formats: 0.75L Bordeaux bottle

ANALYTICAL DATA

- Alcohol: 15.6% Vol.
- Total acidity: 5.0 g/l
- PH: 3.78
- Residual sugars: 2.1 g/l