

LA CARTA

ROSSO
DOC

VARIETA' DI UVE
Negro Amaro 95%
Malvasia Nera 5%

VINIFICAZIONE

Macerazione delle uve per circa 5 giorni e controllo termico della temperatura. Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio, affinamento in botti grandi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di un bel colore rosso rubino, che si arricchisce di riflessi arancione con l'invecchiamento, presenta un bouquet etereo con caratteristici profumi del cacao e del cuoio. Il gusto, piacevolmente morbido, manifesta le note varietali del vitigno ben amalgamate con gli aromi del rovere francese.

ABBINAMENTI

Pasta asciutta con sughi decisi, arrostiti di carni bianche e rosse, pollame. Temperatura di servizio consigliata: 18-20° C.

DATI ANALITICI

Alcol: 13% vol.; Acidità totale: 5,5 g/l; Anidride solforosa: 115 mg/l

GRAPE VARIETY

Negro Amaro 95% - Malvasia Nera 5%

VINIFICATION

The must is fermented on the skins at a controlled temperature for about five days.

After alcoholic and malolactic fermentation have taken place in stainless steel tanks, the wine is matured in large oak casks.

TASTING NOTE

This wine is a delightful ruby colour which develops hints of orange on the rim with maturity. The nose has an ethereal bouquet and distinctive aromas of cocoa and leather. On the palate, it has a pleasant enveloping structure with the typical rich and warm black fruit notes well combined with the typical French oak aromas.

FOOD MATCHING

Pasta dishes with richly flavoured sauces, red and white roast meats and poultry. Serve at 18-20° C.

ANALYTICAL PARAMETERS

Alcohol: 13% vol.; Total acidity: 5.5 g/l; SO₂: 115 mg/l

